

FR GUIDE D'UTILISATION
CS NÁVOD K POUŽITÍ
DA BRUGERVEJLEDNING
DE BETRIEBSANLEITUNG
EN USER GUIDE
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN
IT MANUALE D'USO
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO

Four
Trouba
Ovn
Backofen
Oven
Horno
Forno
Oven
Forno

De Dietrich 





FR 02

Chère Cliente, Cher Client,

CS 24

*Vous venez d'acquérir un four **DE DIETRICH** et nous vous en remercions.*

DA 46

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.

DE 68

EN 90

*Votre nouveau four **DE DIETRICH** s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement les performances de cuisson, et la facilité d'utilisation. Nous avons voulu vous offrir un produit d'excellence.*

ES 112

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **DE DIETRICH**, un vaste choix de cuisinières, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau four **DE DIETRICH**.*

IT 134

NL 156

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis-à-vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

PT 178

Et connectez-vous aussi sur notre site:

www.dedietrich-electromenager.com sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

DE DIETRICH

Les nouveaux objets de valeur

www.dedietrich-electromenager.com

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important :

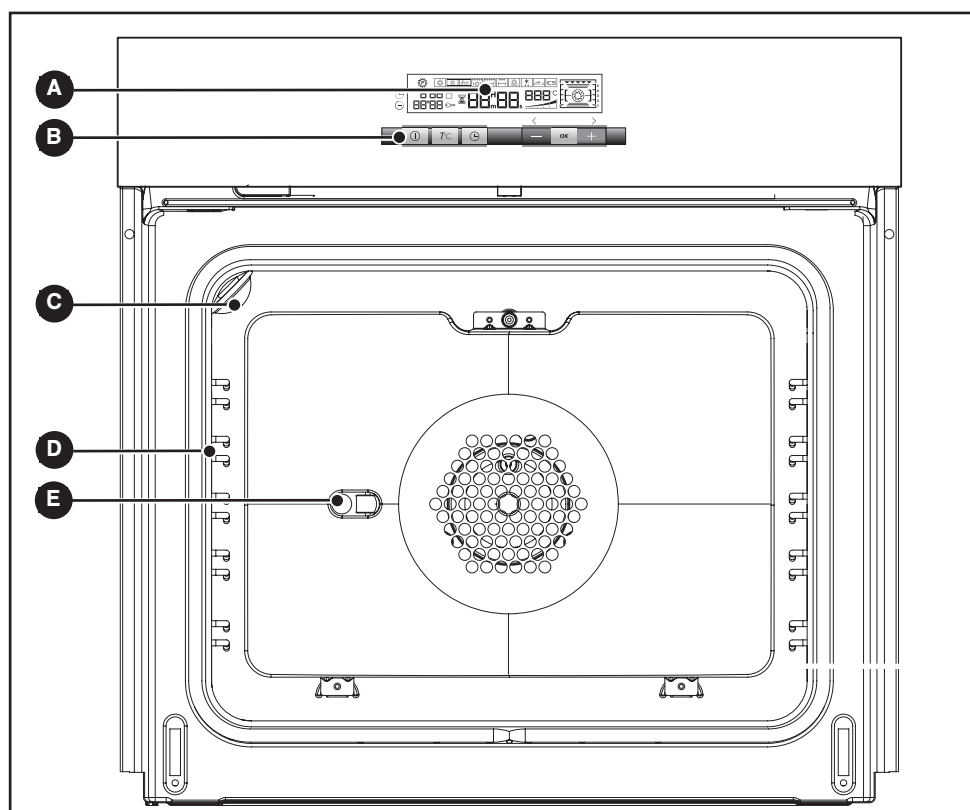
Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

SOMMAIRE**FR**

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four	4
• Accessoires	4
• Présentation du programmateur	5
• Présentation des touches de sélections	6
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation du programmateur	
◦ Comment régler l'heure	7
◦ Cuisson immédiate	8
• Cuisson programmée	
◦ Départ immédiat	9
◦ Départ différé	10
• Utilisation de la fonction minuterie	11
• Personnalisation de la température préconisée	12
• Verrouillage des commandes	12
3 / MODES DE CUISSON DU FOUR	13
4 / GUIDES DES FONCTIONS I.C.S	15
(selon modèle)	
5 / GUIDES DES FONCTIONS BASSE TEMPERATURE	18
(selon modèle)	
6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR	19
7 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions	23
• Relations consommateurs	23

FR 1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• PRESENTATION DE VOTRE FOUR



- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| A Programmeur | D Grands fil |
| B Barrette de commandes | E Trou pour tournebroche |
| C Lampe | |

• Accessoires

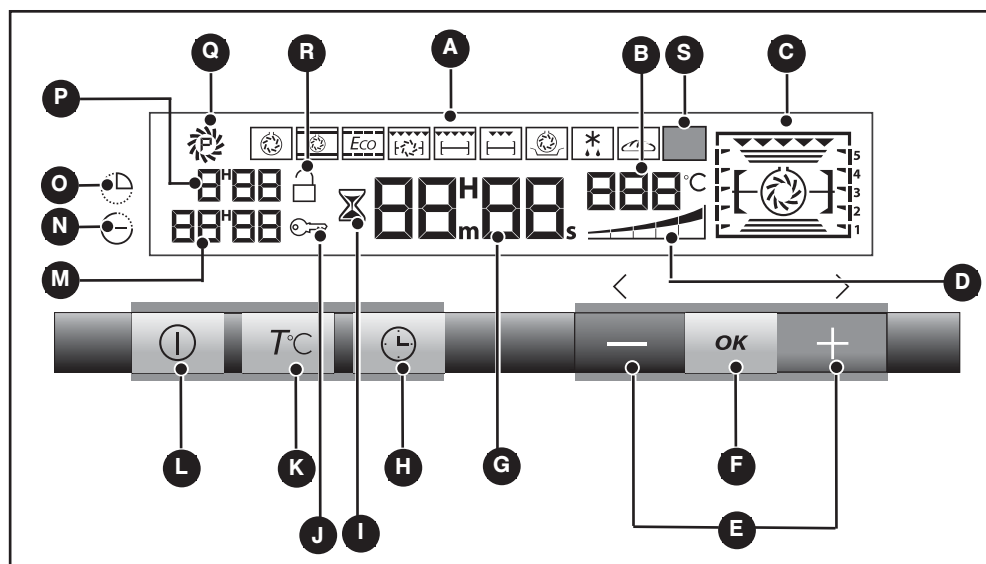
Votre appareil est équipé de deux grilles sécurité avec poignée, d'une grille avec poignées pour plat 45 mm, d'un plat pâtisserie Lissium, d'un plat 45 mm et d'un tourne-broche.

Accessoires supplémentaire: un ensemble cuisson basse température (modèle DOP750).

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

FR

• PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



- | | |
|--|--|
| A Affichage des modes de cuisson | J Indicateur de verrouillage clavier (sécurité enfant) |
| B Affichage de la température du four | K Réglage de température |
| C Indicateur de gradins et du mode de cuisson choisis | L Start/Stop |
| D Indicateur de montée en température | M Affichage fin de cuisson |
| E Touches de réglages | N Indicateur fin de cuisson |
| F Touches de validation des réglages | O Indicateur durée de cuisson |
| G Affichage de l'horloge ou de la minuterie | P Affichage durée de cuisson |
| H Réglage des durées/fin de cuisson et mise à l'heure | Q Indicateur de nettoyage (différent selon modèle) |
| I Indicateur de minuterie | R Verrouillage pyrolyse (modèle DOP750*/760*) |

S ICS ou Basse température (**selon modèle voir ci-dessous**)



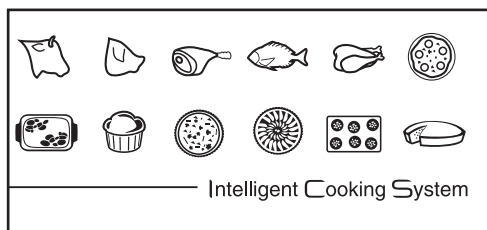
Modèle DOP 760* et DOC 760*
I.C.S.



Modèle DOP 750*
Basse température

FR 1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL
• PRESENTATION DES TOUCHES DE SELECTIONS (selon les modèles)

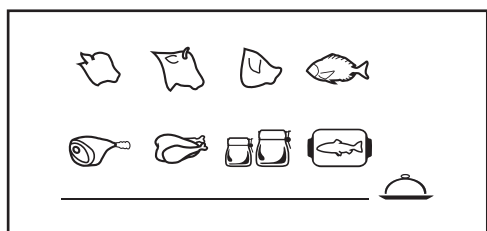

Modèle DOP 760* et DOC 760*
I.C.S



Rôti de bœuf
Rôti de porc
Agneau
Poissons
Poulet
Pizza
Légumes farcis
Soufflés
Tartes salées
Tartes sucrées
Petits biscuits
Gâteaux



Modèle DOP 750*
Basse température



Rôti de veau
Rôti de bœuf
Rôti de porc
Grands poissons
Petits poissons
Yaourts
Poulet
Agneau

Durée de cuisson

(4h30)
(3h00)
(4h30)
(2h10)
(1h20)
(3h00)
(6h00)
(3h00)

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

FR

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Comment régler l'heure

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12H00 (fig.1).

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + et - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).

Exemple : 12H30.

Appuyez sur la touche  pour valider.
L'affichage ne clignote plus (fig.3).

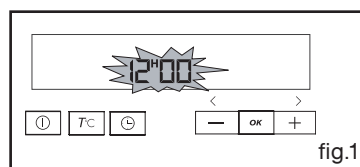


fig.1

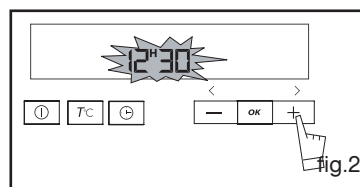


fig.2

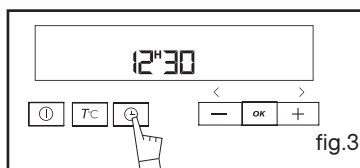


fig.3

- Pour remettre à l'heure l'horloge

Appuyez sur la touche  pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.1), puis relâchez.
Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.2).

Appuyez sur la touche **OK** pour valider.

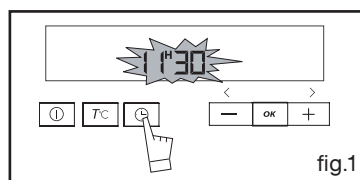


fig.1

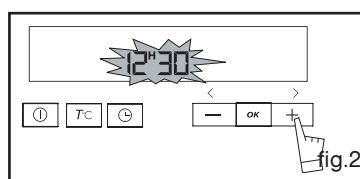


fig.2



Attention
S'il n'y a pas de validation par la touche OK, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• Cuisson immédiate

– Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

Appuyez sur la touche ① (fig.1) puis sélectionnez avec les touches + ou - la cuisson choisie (fig.2).

Exemple :  → gradin 2 conseillé.

– Validez avec la touche **OK**.

L'indicateur de cuisson se fige. L'indicateur de gradins et les éléments en fonctionnement apparaissent.

Le four se met en marche.

Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur.

Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en appuyant sur la touche **T_C** située sous l'afficheur (fig.3).

Le "°C" clignote dans l'afficheur et indique que vous pouvez ajuster la température en appuyant sur les touches + ou - (fig.4).

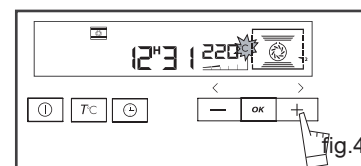
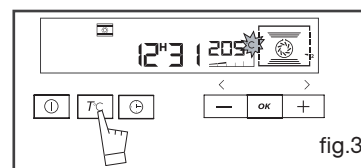
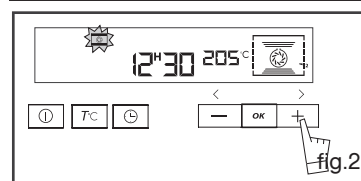
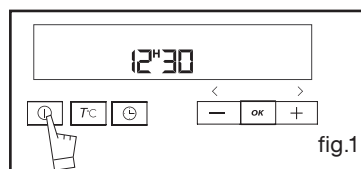
Exemple :  → ajustée à 220°C.

– Validez avec la touche **OK**.

L'indicateur de montée en température  signale la progression de la température à l'intérieur du four.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

Pour arrêter la cuisson, appuyez quelques secondes sur la touche ①.



Attention

Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.



Attention

Toutes les cuissons se font porte fermée.

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

FR

• CUISSON PROGRAMMEE

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (voir paragraphe : cuisson immédiate).

- Appuyez sur la touche  jusqu'à faire clignoter l'indicateur de durée de cuisson .

L'affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler le temps souhaité.
Exemple : 30 min de cuisson (fig.2).

- Validez avec la touche **OK**.

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.
L'affichage de la durée ne clignote plus.
Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

Après ces 3 actions, le four chauffe :

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (fig.3),
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

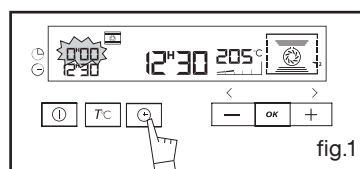


fig.1

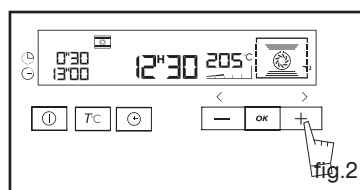


fig.2

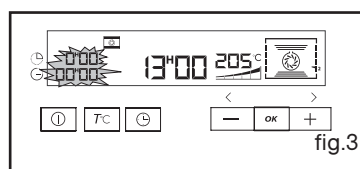


fig.3

FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• CUISSON PROGRAMMEE

- Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

- Appuyez sur la touche  jusqu'à faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson .

L'affichage clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.
Exemple : fin de cuisson à 16h (fig.2).

- Validez avec la touche **OK**.

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.
L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 16h.

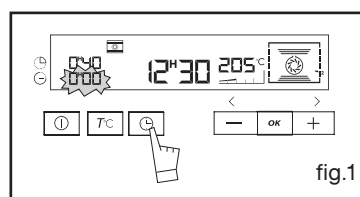


fig.1

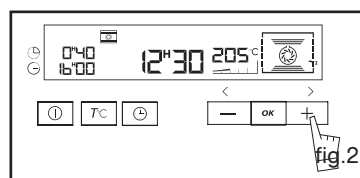


fig.2

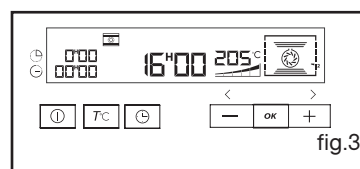


fig.3

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (fig.3),
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

L'affichage repasse à l'heure du jour.

La cavité est éclairée à partir du démarrage de la cuisson et s'éteint en fin de cuisson.

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

FR

• UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

- Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

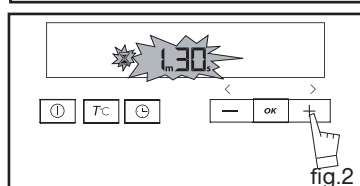
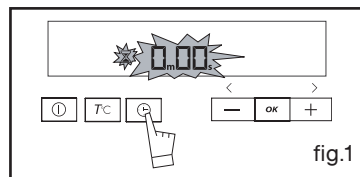
Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

- Appuyez 3 fois sur la touche  (fig.1).

Le symbole minuterie  et 0m00s clignotent.

- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches + ou - (fig.2).

- Appuyez sur la touche **OK** pour valider ou attendre quelques secondes.



L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.

L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.



Attention

Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• PERSONNALISATION DE LA TEMPERATURE PRECONISEE

Sélectionnez la fonction de cuisson :

- Appuyez sur la touche **OK**.

Si vous souhaitez personnaliser la température préconisée :

- Appuyez sur la touche $T^{\circ}C$ jusqu'à faire clignoter la température.

- Appuyez sur la touche + ou - jusqu'à la température désirée.

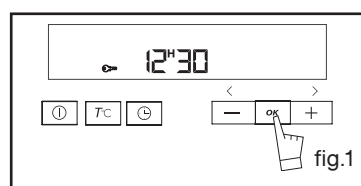
- Appuyez sur **OK** pour valider.

• VERROUILLAGE DES COMMANDES (SÉCURITE ENFANTS)

FOUR A L'ARRET

Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

le four étant à l'arrêt, appuyez sur la touche **OK** pendant quelques secondes, une "clé" vient alors s'afficher dans l'écran -> l'accès aux commandes de votre four est bloqué (fig.1).



Pour le débloquer, appuyez pendant quelques secondes sur la touche **OK**.

Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



Attention

Vous ne pouvez pas verrouiller le four si vous avez programmé une cuisson.

3 / MODES DE CUISSON DU FOUR**FR***** CHALEUR TOURNANTE**(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 235°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.
 - Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
 - Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes.
- Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.

**CHALEUR COMBINÉE**(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Trois sources de chaleur associées : beaucoup de chaleur en bas, un peu de chaleur tournante et un soupçon de gril pour dorer.
- Recommandé pour les quiches, tourtes, tartes aux fruits juteux, posées dans un plat en tôle, revêtement anti-adhérent de préférence.

*** ECO**(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur.
- Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson.
- La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
- Toutes les cuissons se font **sans préchauffage**.

**GRIL PULSE + TOURNEBROCHE**(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°C)

- La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèche-frite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis au tourne broche, pour saisir et cuire à cœur gigot, côtes de bœuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.

**GRILS VARIABLES MOYEN et FORT + TOURNEBROCHE**(positions préconisées **2 ou 4** - mini 1 - maxi 4)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Le gril fort couvre toute la surface de la grille. Le gril moyen, montre une même efficacité que le gril fort, pour de plus petites quantités.
- Ils sont recommandés pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.

** Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.*

FR 3 / MODES DE CUISSON DU FOUR



MAINTIEN AU CHAUD

(température préconisée **80°C** mini 35°C maxi 100°C)

- Cette position permet un maintien au chaud de vos aliments par un dosage de l'élément situé au fond du four associé au brassage d'air.
- Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).



PAIN

(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Séquence de cuisson préconisée pour la cuisson du pain.
- Après un préchauffage, posez la boule de pain sur le plat pâtisserie - 2ème gradin.
- N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.

Selon modèle :



INTELLIGENT COOKING SYSTEM

ou



BASSE TEMPERATURE

(Voir pages suivantes pour les détails + LIVRE DE RECETTES "basse température" joint)

4 / GUIDE DES FONCTIONS I.C.S

FR

• LA FONCTION "I.C.S."

La fonction ICS (Intelligent Cooking System) saura vous faciliter entièrement la tâche puisque le four calculera automatiquement tous les paramètres de cuisson en fonction du plat sélectionné (température, durée de cuisson, type de cuisson). grâce à des capteurs électroniques placés dans le four qui mesurent en permanence le degré d'humidité et la variation de température.

FONCTIONNEMENT DE LA FONCTION ICS:

Ce mode de cuisson s'effectue en 2 phases:

1) Une phase de recherche durant laquelle le four commence à chauffer et va déterminer le temps de cuisson idéal. Cette phase dure entre 5 et 40 minutes selon le plat.

⚠ Attention: ne pas ouvrir la porte pendant cette phase afin de ne pas perturber le calcul et l'enregistrement des données. Cette phase de recherche est symbolisée par les flèches tournantes.

- Appuyez sur la touche ① puis sélectionnez avec la touche + jusqu'à la fonction ICS (fig.1).

- Validez avec la touche **OK**.

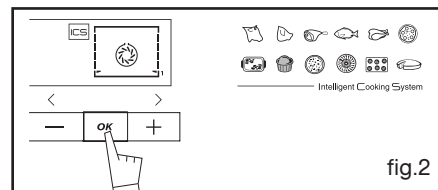
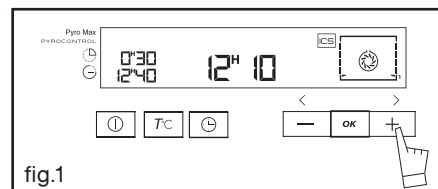
Le four propose un choix de 12 plats:

- Appuyez sur la touche + ou - pour sélectionner votre plat.

Exemple: Soufflés 🍰

Une fois le plat sélectionné, enfournez votre plat au niveau de gradin demandé.

- Validez en appuyant sur le bouton **OK** pour démarrer la cuisson (fig.2).



N.B. : aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser la fonction ICS. La cuisson doit IMPÉRATIVEMENT débuter four froid. Il convient d'attendre le refroidissement complet avant d'effectuer une deuxième cuisson, sinon des bips sonores signalent que le four est chaud.

2) Une deuxième phase de cuisson : le four a déterminé le temps nécessaire, l'affiche ainsi que l'heure de fin de cuisson. La durée indiquée restante prend en compte la durée de cuisson de la première phase. Il vous est possible dorénavant d'ouvrir la porte, par exemple pour arroser le rôti.

- Le four s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée.

FONCTION DEPART DIFFERE :

Pour procéder à un départ différé,

- Appuyez sur la touche fin de cuisson ☹ jusqu'à faire clignoter l'indicateur ☹ et changez l'heure de fin de cuisson.

REMARQUE : Si vous souhaitez enchaîner une deuxième cuisson avec ICS, attendre le refroidissement total du four. Cependant, une utilisation de la fonction "manuelle" est possible même à four chaud.

FR FONCTIONS I.C.S

	Rôti de Bœuf	- Rôtis de bœuf (cuisson saignante) • Posez le rôti sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite. Vous pouvez le retourner lorsque le temps de cuisson devient fixe.
	Rôti de Porc	- Rôtis de porc - échine - filet
	Agneau	- Gigot de 1kg à 2,500kg • Posez le gigot sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite. Vous pouvez le retourner lorsque le temps de cuisson devient fixe.
	Poissons	- Poissons entiers (dorade, colinot, truites, maquereaux...) - Rôti de poisson
	Poulet	- Poulets de 1 kg à 1,700 kg - Canette, pintade...
	Pizza	- Pizza traiteur fraîches - Pizza pâtes prêtes à l'emploi - Pizza pâtes "maison" - Pizza surgelées
	Légumes farcis	- Tomates, poivrons... farcis - Lasagnes (frais ou surgelés) - Hachis parmentier, brandade...
	Soufflé	Utilisez un moule haut à bords droits diamètre 21cm
	Tartes salées	- Quiches fraîches - Quiches surgelées - Paniers surgelés
	Tartes sucrées	- Tartes fraîches - Tartes surgelées
	Petits Biscuits	Petits gâteaux individuels : cookies, financiers, croissants, petits pains, pains aux raisins en boîte, croque-monsieur.
	Gâteaux	- Gâteaux familiaux : cake (salés, sucrés), quatre quarts - Préparations toutes prêtes proposées en sachets.

FONCTIONS I.C.S**FR**

- Sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débiter la cuisson :
- Vous allez obtenir un rôti saignant ; si vous préférez une viande bien cuite, optez pour une fonction de cuisson traditionnelle.
- Otez le maximum de barde : elle provoque des fumées.
- En fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande emballée dans une feuille d'aluminium avant de trancher.

- Sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débiter la cuisson : plus la viande est froide, plus elle le sera en fin de cuisson.
- Utilisez un plat en terre. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau.
- En fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande emballée dans une feuille d'aluminium avant de trancher. Salez en fin de cuisson.

- Sortez la viande du réfrigérateur 1 heure minimum avant la cuisson :
- Choisissez le gigot rond et dodu plutôt que long et efflanqué.
- Laissez reposer après la cuisson le gigot emballé d'une feuille de papier aluminium.

- Réservez cette fonction pour les poissons entiers, cuisinés avec aromates et vin blanc (les poissons grillés ou cuits en papillote nécessitent un préchauffage du four).

- Cuisson au tourne-broche : n'oubliez pas de poser la lèche-frite au 1^{er} gradin pour récupérer les graisses.
- Cuisson au plat : préférez les plats en terre pour éviter les projections.
- Piquez la peau des volailles pour éviter les éclaboussures.

- Posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante.
(Vous pouvez intercaler une feuille de papier cuisson entre la grille et la pizza pour protéger le four des débordements de fromage.)
- Posez sur la plaque à pâtisserie pour obtenir une pâte moelleuse.

- Adaptez correctement les dimensions de votre plat à la quantité à cuire pour éviter les débordements de jus.

- Beurrez le moule et ne touchez pas l'intérieur avec les doigts, sinon le soufflé ne montera pas.

- Utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera croustillante dessous.
- Retirez la barquette des quiches surgelées avant de les poser sur la grille.

- Utilisez un moule en aluminium non adhésif :
- La pâte sera plus croustillante dessous.

- Petits gâteaux individuels sur la plaque pâtisserie posée sur la grille.
- ⚠ La pâte à choux doit être cuite sur "GATEAUX" pour obtenir de bons résultats.

- Gâteaux préparés dans un moule à cake, rond, carré... et toujours posés sur la grille.
- Possibilités de cuire 2 cakes moules côte à côte.

FR 5 / GUIDE DES FONCTIONS BASSE TEMPERATURE

• UTILISATION DE LA FONCTION "BASSE TEMPERATURE"

La cuisson "BASSE TEMPERATURE" doit absolument débuter four froid.

- Appuyez sur la touche ① puis sélectionnez avec la touche + jusqu'à la fonction  (fig.1).
- Validez avec la touche **OK**.

Le four propose un choix de 8 plats:

- Appuyez sur la touche + ou - pour sélectionner votre plat.

Une fois le plat sélectionné, validez votre choix en appuyant sur **OK**.

Exemple : Rôti de bœuf (fig.2)

Enfournez votre plat au niveau de gradin demandé.

- Validez en appuyant sur le bouton **OK** pour démarrer la cuisson.

Il apparaît alors : la durée de cuisson (non modifiable) et l'heure de fin de cuisson que vous pouvez modifier (fig.3).

Casseroleries à utiliser :

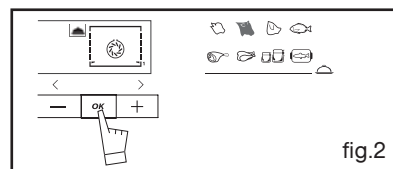
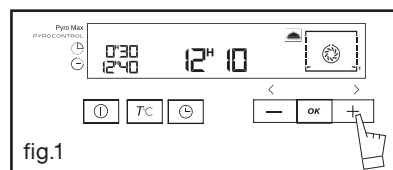
- **Agneau** → Ensemble Basse température
- **Petits poissons** → Grande grille
- **Gros poissons** → Grande grille
- **Poulet** → Tournebroche
- **Rôti de bœuf** → Ensemble Basse température
- **Rôti de porc** → Ensemble Basse température
- **Rôti de veau** → Ensemble Basse température
- **Yaourt** → Pots dans le plat émail

Le four s'éteint automatiquement, sonne pendant 2 minutes.

Appuyez sur **OK** pour arrêter les bips.

Pour les viandes, phase de maintien au chaud (durée 1 heure).

Pour les yaourts, phase de "refroidissement rapide" (durée 1 heure).



6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

FR

• **FAIRE UNE PYROLYSE (MODELE PYROLYSE: DOP750*)**

• **Pyrolyse immédiate**



Attention

Retirez la casserole du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

- Vérifiez que le programmeur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.

Vous avez la possibilité de choisir 3 durées de cycle pyrolyse :



durée de pyrolyse de 1 heure 30.



durée de pyrolyse de 1 heure 45.



durée de pyrolyse de 2 heures.

Appuyez sur la touche ① (fig.1).

Puis appuyez une fois sur la touche - pour obtenir le symbole "P" clignotant dans l'afficheur (fig.2).

Validez en appuyant sur la touche **OK**.

La durée du cycle de pyrolyse affiche 2h00, mais vous avez la possibilité de modifier cette durée .

Exemple: cycle de pyrolyse de 1h45.

Appuyez sur la touche + ou - pour obtenir la durée souhaitée (fig.3).

Validez en appuyant sur la touche **OK**.

La pyrolyse démarre et le symbole  devient fixe. Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

Au cours de la pyrolyse, le symbole  s'affiche dans le programmeur vous indiquant que la porte est verrouillée (fig.4).

En fin de pyrolyse, 0:00 clignote ainsi que le symbole .

- Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche.

Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

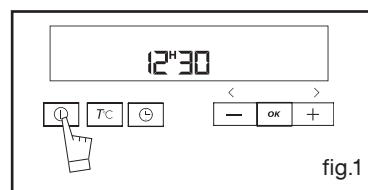


fig.1

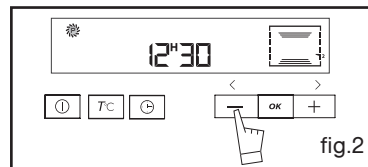


fig.2

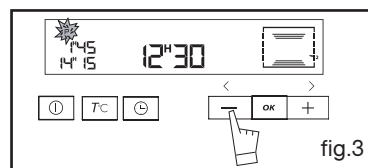


fig.3

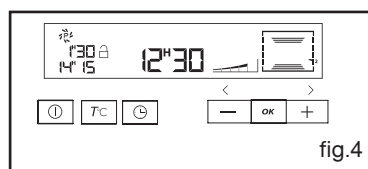


fig.4

FR 6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

• FAIRE UNE PYROLYSE (MODELE PYROLYSE: DOP760*)

• Pyrolyse immédiate



Attention

Retirez la casserole du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

-Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.

Vous avez la possibilité de choisir entre 2 durées de cycle pyrolyse :

Pyrocontrol : durée de pyrolyse comprise entre 1h30 et 2h15 en fonction du degré de salissure.

Pyro Max : durée de pyrolyse de 2 h 00.

Appuyez sur la touche ①, puis sur la touche "-" une fois et validez par **OK** (fig.1).

La durée du cycle de pyrolyse par défaut affiche 1h30, mais vous avez la possibilité de modifier cette durée .

Exemple : cycle de pyrolyse de 2h00.

Appuyez sur la touche + pour obtenir la durée souhaitée (fig.2).

Validez en appuyant sur la touche **OK**.

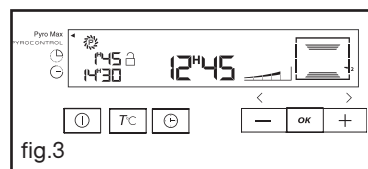
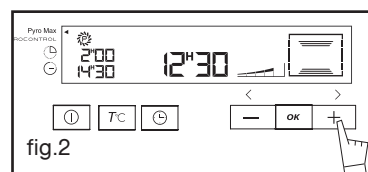
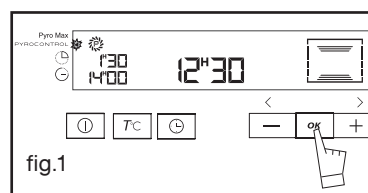
La pyrolyse démarre. Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage. Le symbole montée en température s'anime.

Au cours de la pyrolyse, le symbole s'affiche dans le programmateur vous indiquant que la porte est verrouillée (fig.3).

En fin de pyrolyse, 0:00 clignote ainsi que le symbole .

- Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche.

Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.



6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

FR

• FAIRE UNE PYROLYSE (TOUS LES MODELES)

• Pyrolyse différée

- Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "Pyrolyse immédiate".

Après avoir validé le cycle de pyrolyse avec la touche **OK** :

- Appuyez sur la touche .

Le symbole fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée (fig.2).

Exemple: fin de cuisson à 18 heures.

Validez en appuyant sur la touche **OK**.

- Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à 18 heures.

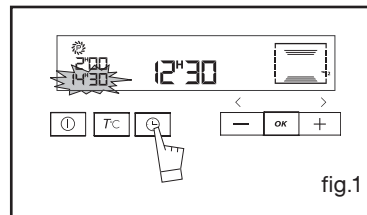


fig.1

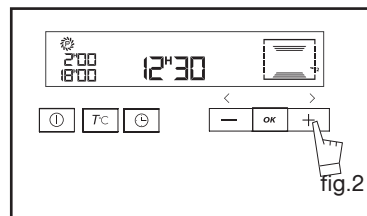


fig.2

• FOUR A EMAIL CATALYTIQUE (autodégraissant)

(MODELE CATALYSE: DOC760*)

- Ce four est constitué d'une enceinte équipée de parois amovibles recouvertes d'un émail spécial microporeux (émail catalytique) qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement dans les microporosités. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas au sucre. C'est pourquoi le revêtement de la sole, plus sujet aux débordements de sucre, n'est pas revêtu de cet émail.

Nous vous recommandons fortement :

- De ne pas gratter ces parois catalytiques avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.
- De ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à recurer du commerce.
- Lors de la cuisson des grillades, la température des parois n'est pas toujours suffisante pour éliminer les projections grasses importantes.



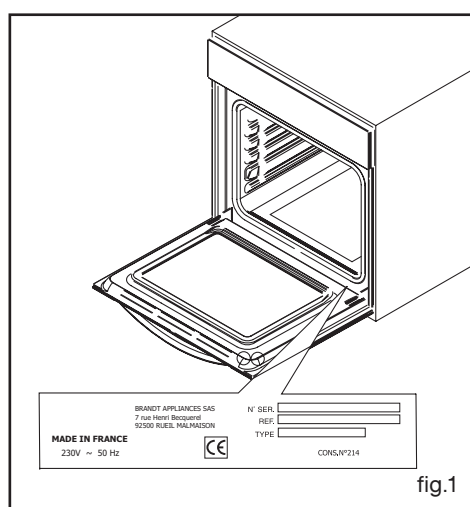
NETTOYAGE

- Après cuisson, sélectionnez la séquence de nettoyage. S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

FR **NOTES**

7 / SERVICE APRES-VENTE**FR****• INTERVENTIONS**

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (fig.1).

**PIÈCES D'ORIGINE**

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.

**• RELATIONS CONSOMMATEURS****• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :**

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

**Service Consommateurs
DE DIETRICH
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 04 *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.



- FR 02** Vážená zákaznice, vážený zákazníku,
- CS 24** Právě jste zakoupil/a troubu **DE DIETRICH** za což Vám děkujeme.
- DA 46** Naši výzkumní pracovníci pro Vás vyvinuli tuto novou generaci přístrojů, jejichž kvalita, estetický vzhled a úroveň technologického vývoje z nich činí výjimečné výrobky, svědčící o našem know-how.
- DE 68** Vaše nová trouba **DE DIETRICH** harmonicky zapadne do Vaší kuchyně a dokonale sloučí funkce výkonného pečení s jednoduchostí obsluhy. Přejí si nabídnout Vám výrobek výborné jakosti.
- EN 90** Ve škále výrobků pod značkou **DE DIETRICH**, najdete také širokou nabídku sporáků, varných desek, digestoří, myček nádobí a zabudovatelných chladniček, které můžete doplnit k Vaší nové troubě **DE DIETRICH**.
- IT 134** Snažíme se neustále co nejlépe uspokojovat požadavky, které kladete na naše výrobky, a proto pracovníci našeho oddělení péče o zákazníky kdykoliv rádi odpoví na Vaše dotazy nebo náměty (kontakty na konci této brožury).
- NL 156**
- PT 178** Také se můžete připojit na naši internetovou stránku: **www.dedietrich-electromenager.com** kde najdete naše poslední novinky a také užitečné a doplňující informace.

DE DIETRICH
Nové hodnotné předměty

www.dedietrich-electromenager.com

Ve snaze neustále zlepšovat naše výrobky si vyhrazujeme právo provádět změny jejich technických, funkčních nebo vzhledových vlastností v souvislosti s technickým vývojem.



Důležité upozornění:
Před uvedením přístroje do provozu si pozorně přečtěte tento návod na instalaci a použití, abyste se rychleji seznámili s jeho funkcemi.

OBSAH**CS****1 / POPIS PŘÍSTROJE**

- Popis trouby 26
- Příslušenství 26
- Popis programovacího panelu 27
- Popis tlačítek pro volby 28

2 / POUŽITÍ PŘÍSTROJE

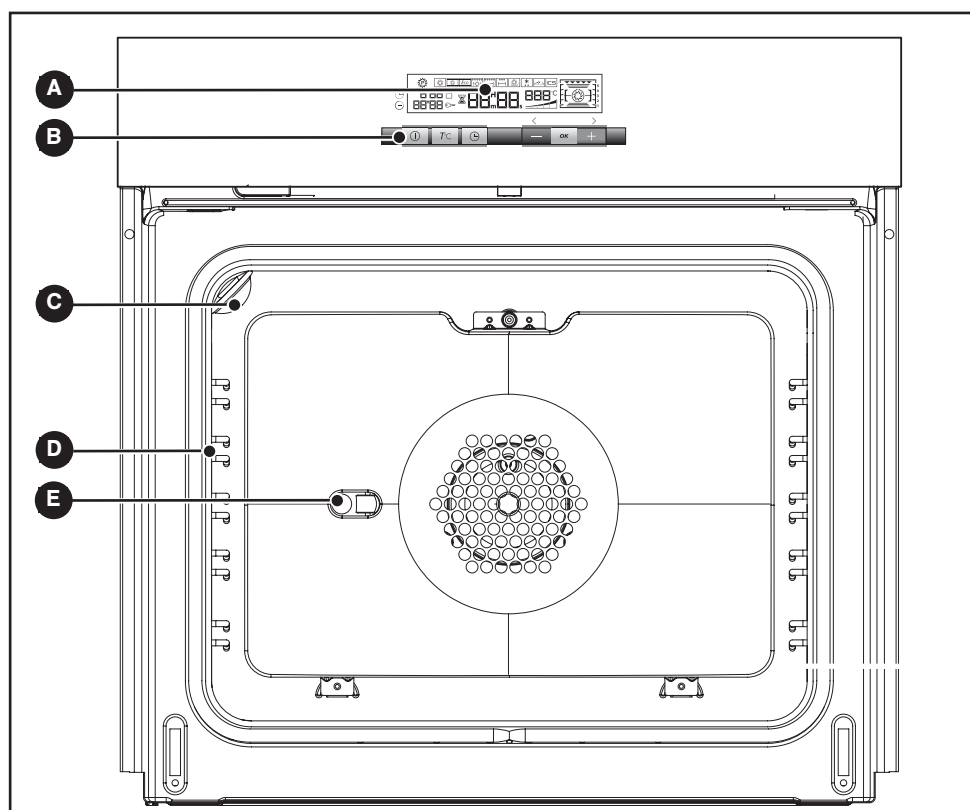
- Použití programovacího panelu
 - Jak nastavit čas 29
 - Okamžité pečení 30
- Naprogramované pečení
 - Okamžitý start 31
 - Odložený start 32
- Použití funkce minutky 33
- Vaše vlastní nastavení doporučené teploty 34
- Uzamknutí ovládání 34

3 / RŮZNÉ ZPŮSOBY PEČENÍ V TROUBĚ 35**4 / PRUVODCE FUNKCEMI I.C.S. 37**
(podle typu)**5 / PRUVODCE FUNKCEMI „NÍZKÁ TEPLOTA“ 40**
(podle typu)**6 / ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ TROUBY 41****7 / POPRODEJNÍ SERVIS**

- Opravy 45

CS 1 / POPIS PŘÍSTROJE

• POPIS TROUBY



A Programovací panel

B Ovládací lišta

C Žárovka

D Vodicí lišty

E Otvor pro otočný rožň

• Příslušenství

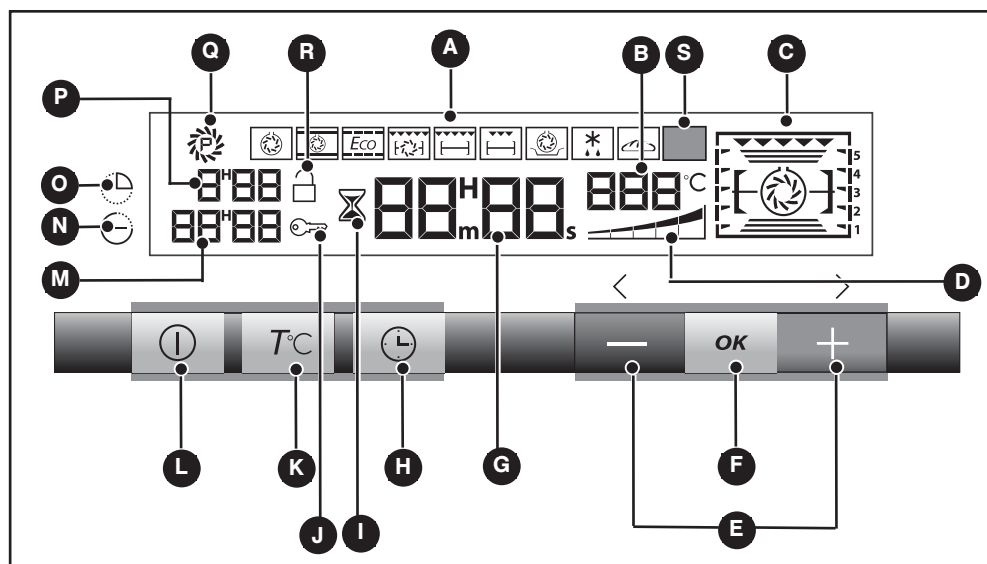
Přístroj je vybaven dvěma bezpečnostními rošty s rukojetí, jedním roštem s rukojetí pro plech o 45mm, plechem na pečivo Lissium, plechem 45mm a otočným rožněm.

Doplňkové příslušenství: sada pro pečení při nízké teplotě (typ DOP750).

1 / POPIS PŘÍSTROJE

CS

• POPIS PROGRAMAČNÍHO PANELU



- | | |
|--|---|
| A Zobrazení způsobu pečení | J Ukazatel uzamčení klávesnice (dětská pojistka) |
| B Zobrazení teploty v troubě | K Nastavení teploty |
| C Ukazatel zvoleného stupně a způsobu pečení | L Start/Stop |
| D Ukazatel zvyšování teploty | M Zobrazení ukončení pečení |
| E Tlačítka nastavení | N Ukazatel konce pečení |
| F Tlačítka propotvrzení nastavení. | O Ukazatel délky pečení |
| G Zobrazení hodin nebo minutky | P Zobrazení délky pečení |
| H Nastavení délky/konce pečení a nastavení času | Q Ukazatel čištění (různý podle typu) |
| I Ukazatel minutky | R Uzamčení při pyrolýze (typ DOP750*/760*) |
| | S ICS nebo Nízká teplota (podle typu viz níže) |



Typ DOP 760* a DOC 760*
I.C.S.

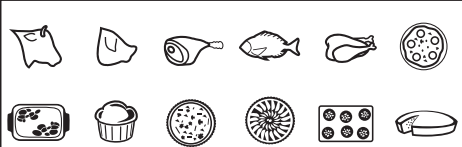


nebo
Typ DOP 750*
Nízká teplota

CS 1 / POPIS PŘÍSTROJE
• POPIS TLAČÍTEK PRO VOLBY (odle typu)

ICS **Typ DOP 760* a DOC 760***
I.C.S.

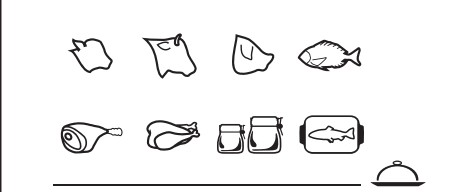
Hovězí pečeně
 Vepřová pečeně
 Jehněčí
 Ryby
 Kuře
 Pizza
 Plněná zelenina
 Suflé
 Slané koláče
 Sladké moučníky
 Drobné pečivo
 Koláče



Intelligent Cooking System


Typ DOP 750*
Nízká teplota

	Délka pečení
Telecí pečeně	(4h30)
Hovězí pečeně	(3h00)
Vepřová pečeně	(4h30)
Velké ryby	(2h10)
Malé ryby	(1h20)
Jogurty	(3h00)
Kuře	(6h00)
Jehněčí	(3h00)



2 / POUŽITÍ PŘÍSTROJE

CS

• POUŽITÍ PROGRAMOVACÍHO PANELU

• Jak nastavit čas

- Při zapojení do elektrické sítě

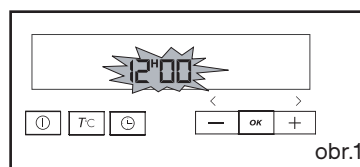
Na displeji bliká 12H00 (obr.1).

Nastavte aktuální čas stiskem tlačítka + nebo - (přidržením prstu na tlačítku umožníte rychlejší posun hodin) (obr.2)

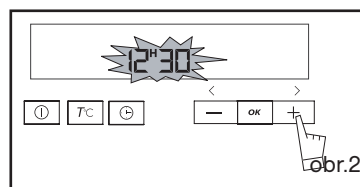
Příklad: 12H30.

Potvrďte stiskem tlačítka ⌚.

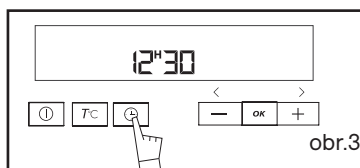
Údaj přestane blikat (obr.3).



obr.1



obr.2



obr.3

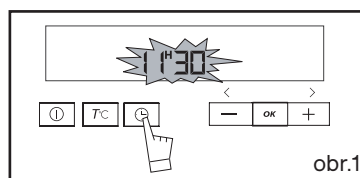
- Chcete-li na hodinách nastavit správný čas

Stiskněte tlačítko ⌚ a podržte několik vteřin, až začne zobrazení blikat (obr.1), potom tlačítko uvolněte.

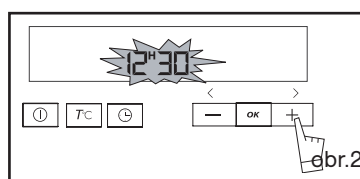
Zvukové signály oznamují, že je možno provést nastavení.

Nastavte čas pomocí tlačítek + nebo - (obr.2).

Stiskem tlačítka **OK** nastavení potvrdíte.



obr.1



obr.2



Pozor
Nepotvrdíte-li nastavení tlačítkem OK, nastavení se za několik vteřin potvrdí automaticky.

CS 2 / POUŽITÍ PŘÍSTROJE

• Okamžité pečení

– Programátor má zobrazovat pouze hodiny. Ty nesmějí blikat.

Stiskněte tlačítko ① (obr.1), pak nastavte pomocí tlačítek + nebo – vybrané pečení (obr.2).

Příklad:  → doporučená vodící lišta 2.

– Potvrďte tlačítkem **OK**.

Ukazatel pečení přestane blikat. Objeví se ukazatel vodící lišty a vyhřívacích prvků v provozu.

Trouba se spustí.

Vložte pokrm do trouby podle pokynů uvedených na displeji.

Trouba Vám navrhne optimální teplotu pro zvolený způsob pečení.

Můžete však také teplotu nastavit stlačením tlačítka $T^{\circ}C$ pod displejem (obr.3).

Na displeji bliká symbol „°C“ a značí, že můžete nastavit teplotu stlačením + nebo – (obr.4).

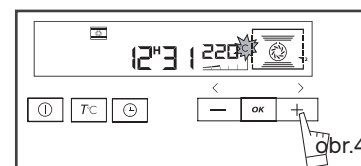
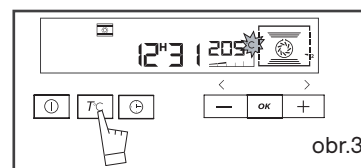
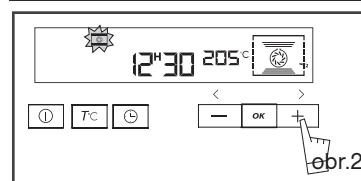
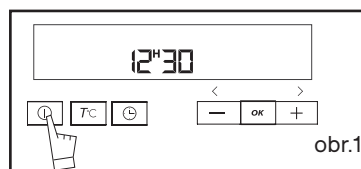
Příklad:  → nastaveno na 220°C.

– Potvrďte tlačítkem **OK**.

Ukazatel zvýšení teploty  znázorňuje zvyšování teploty uvnitř trouby.

Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, ozve se série zvukových signálů.

Chcete-li pečení vypnout, stiskněte na několik vteřin tlačítko ①.



Pozor

Po dokončení cyklu pečení je chladicí turbína ještě po nějakou dobu v provozu, aby byla zaručena dobrá spolehlivost trouby.

Pozor

Dbejte na to, aby byla dvířka při pečení zavřená.

2 / POUŽITÍ PŘÍSTROJE

CS

• **NAPROGRAMOVANÉ PEČENÍ**

- Pečení s okamžitým startem a naprogramovanou dobou.

- Vyberte si způsob pečení a nastavte teplotu (viz odstavec: okamžité pečení).

- Stiskněte tlačítko  a podržte, dokud nezačne blikat ukazatel doby pečení .

Na displeji bliká 0h00, což znamená, že lze provést nastavení (obr.1).

- Stiskněte tlačítko **+** nebo **-** čímž nastavíte požadovaný čas.

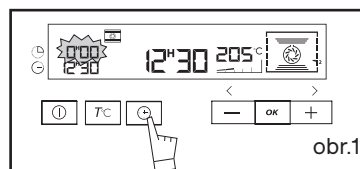
Příklad: Pečení po dobu 30 min (obr.2).

- Potvrďte tlačítkem **OK**.

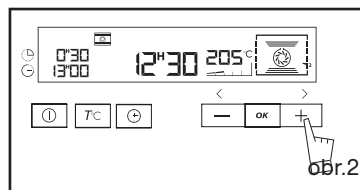
Uložení doby pečení se provede automaticky po několika vteřinách.

Zobrazená doba přestane blikat.

Doba pečení se začne odpočítávat ihned po nastavení.



obr.1



obr.2

Po těchto 3 úkonech se trouba začne vyhřívat:

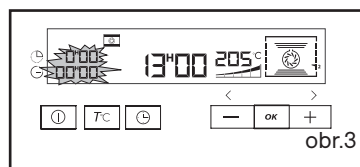
Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, ozve se série zvukových signálů.

Na konci pečení (konec naprogramovaného času)

- se trouba vypne,

- ukazatel doby pečení a hodnota 0:00 blikají (obr.3),

- po několika minut se vydávají zvukové signály. Definitivně je zastavíte stlačením kteréhokoli tlačítka.



obr.3

CS 2 / POUŽITÍ PŘÍSTROJE

• **NAPROGRAMOVANÉ PEČENÍ**

- Pečení s odloženým startem a zvolenou dobou ukončení.

Postupujte jako u naprogramovaného pečení.

- Stiskněte tlačítko  a podržte, dokud nezačne blikat ukazatel doby pečení .

Na displeji bliká 0h00, což znamená, že lze provést nastavení (obr.1).

- Stiskněte tlačítko **+** nebo **-** čímž nastavíte požadovaný čas.

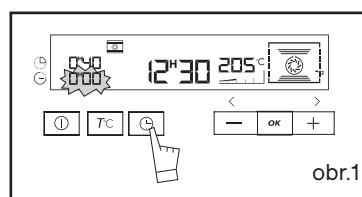
Příklad: konec pečení v 16hodin (obr.2).

– Potvrďte tlačítkem **OK**.

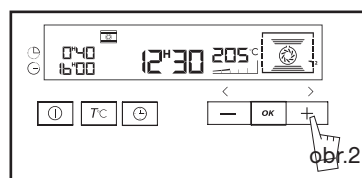
Uložení konce pečení se provede automaticky po několika vteřinách.

Zobrazení konce pečení již neblinká.

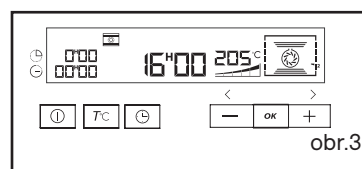
Po těchto 3 úkonech je začátek vyhřívání odložen tak, aby pečení skončilo v 16 hod.



obr.1



obr.2



obr.3

Na konci pečení (konec naprogramovaného času)

- se trouba vypne,

- ukazatel doby pečení a hodnota 0:00 blikají (obr.3),

- po několik minut se vydávají zvukové signály. Definitivně je zastavíte stlačením kteréhokoliv tlačítka.

Displej znovu ukazuje aktuální čas.

Vnitřek trouby je od počátku pečení osvětlen a zhasne na konci pečení.

2 / POUŽITÍ PŘÍSTROJE

CS

• POUŽITÍ FUNKCE MINUTKY

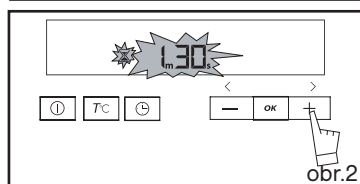
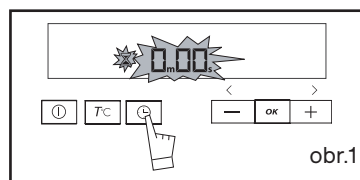
- Programovací panel trouby může být používán jako nezávislá minutka, umožňující odpočítávat čas, aniž by byla trouba zapnuta. V tomto případě má zobrazení minutky přednost před zobrazením aktuálního času.

- Stiskněte 3x tlačítko  (obr.1).

Symbol minutky  a údaj 0m00s blikají.

- Nastavte zvolený čas stiskem tlačítek + nebo - (obr.2).

- Stiskněte tlačítko **OK** pro potvrzení volby nebo počkejte několik vteřin.



Zobrazení po několika vteřinách přestane blikat a zapne se minutka, která začne po vteřinách odpočítávat čas.

Po uplynutí doby začne časový spínač vydávat sérii zvukových signálů, aby Vás upozornil. Zvukové signály vypnete stlačením kterékoli tlačítka.



Pozor

Naprogramování minutky lze kdykoliv změnit nebo zrušit.

CS 2 / POUŽITÍ PŘÍSTROJE

• VAŠE VLASTNÍ NASTAVENÍ DOPORUČENÉ TEPLoty

Nastavte funkci pečení:

- Stiskněte tlačítko **OK**.

Pokud si přejete změnit doporučenou teplotu:

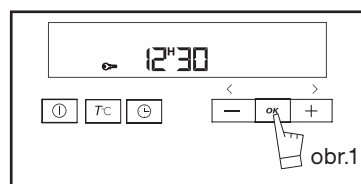
- Stiskněte tlačítko $T^{\circ}\text{C}$ a podržte jej, až začne blikat ukazatel teploty.
- Stiskněte tlačítko + nebo -, až dosáhnete požadované teploty.
- Pro potvrzení stiskněte **OK**.

• UZAMKNUTÍ OVLÁDÁNÍ (DĚTSKÁ POJISTKA) TROUBA JE VYPNUTÁ

Můžete znemožnit přístup k ovládačům trouby následujícím způsobem:

když je trouba vypnutá, stlačte na několik vteřin tlačítko **OK**, pak se na displeji zobrazí „klíč“ -> přístup k ovládačům Vaší trouby je zablokován (obr.1).

Pro odblokování stlačte na několik vteřin tlačítko **OK**.
Ovládání trouby je opět přístupné.



Pozor

Pokud jste naprogramovali pečení, uzamčení trouby provést nelze.

3 / RŮZNÉ ZPŮSOBY PEČENÍ V TROUBĚ**CS***** HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ**(doporučená teplota **180°C** mini 35°C maxi 235°C)

- Trouba se vyhřívá vyhřívacím tělesem umístěným v zadní části za současného rozhánění vzduchu ventilátorem.

- Rychlý vzestup teploty: Některé pokrmy je možno vložit do nevyhřáté trouby.

- Doporučuje se k uchování lahodné měkkosti bílých mas, ryb, zeleniny.

Pro pečení několika pokrmů až do 3 úrovní nad sebou.

**KOMBINOVANÉ PEČENÍ**(doporučená teplota **205°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Pečení uskutečňuje dolní a horní těleso a vrtule pro rozhánění vzduchu.

- Tři sdužené zdroje tepla: silné vyhřívání odspodu, trocha vířivého horkého vzduchu a špetka grilu na zbarvení dozlatova.

- Doporučuje se pro slané koláče, koláče se sladkou a slanou náplní, moučníky s měkkým ovocem. pečené v plechové formě, nejlépe s nelepivou povrchovou úpravou.

*** ECO**(doporučená teplota **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Pečení probíhá shora a odspodu.

- Tato poloha umožňuje dosáhnout úspory energie a přitom zachovat skvělé vlastnosti pečení.

- Volba ECO se používá pro energetické etikety.

- Peče se **bez předehřátí**.

**GRIL s VENTILÁTOREM + OTOČNÝ ROŽEŇ**(doporučená teplota **200°C** mini 180°C maxi 230°C)

- Peče se střídavě shora a pomocí vrtule pro rozhánění vzduchu.

- Předehřátí není nutné. Drůbež a pečeně šťavnaté a křupavé ze všech stran.

- Otočný rožeň je dále v provozu až do otevření dvírek.

- Zasuňte plech na zachytávání tuku do spodní vodící lišty.

- Doporučuje se pro drůbeží maso nebo pečeně na rožni, pro uchycení a dobré propečení kýty, hovězích žeber. Pro zachování šťavnatosti rybích steaků.

**VARIABILNÍ GRILY STŘEDNÍ a SILNÝ + OTOČNÝ ROŽEŇ**(doporučené polohy **2 nebo 4** - mini 1 - maxi 4)

- Ohřev se provádí horním tělesem.

- Silný gril pokrývá celou plochu roštu. Střední gril vykazuje stejnou účinnost jako silný gril, ale u menších množstvích.

- Doporučeno pro grilování kotlet, klobás, plátků chleba, obřích krevet položených na roštu.

* Sekvence používaná(é) pro oznámení, uvedené na energetické etiketě podle evropské normy EN 50304 a podle Evropské směrnice 2002/40/ES

CS 3 / RŮZNÉ ZPŮSOBY PEČENÍ V TROUBĚ



UDRŽENÍ TEPLÉHO POKRMU

(doporučená teplota **80°C** mini 35°C maxi 100°C)

- Tato volba Vám umožní udržet pokrmy teplé dávkováním tepla vyhřívacího tělesa umístěného vzadu v troubě a zároveň vířením teplého vzduchu.
- Doporučeno pro kynutí těsta na chléb, briošky, bábovky..., protože se nepřekročí teplota 40°C (ohřev talířů, rozmrazování).



CHLEBA

(doporučená teplota **205°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Sekvence pečení se doporučuje pro pečení chleba.
- Po předehřání položte pecen chleba na pečicí plech – 2. vodící lišta.
- Nezapomeňte do trouby vložit ohnivzdornou misku s vodou, abyste získali křupavou a zlatavou kůrku.

U jednotlivých modelů:



INTELLIGENT COOKING SYSTEM

nebo



NÍZKÁ TEPLOTA

(Podrobnosti viz následující stránky + příložená BROŽURA S RECEPTY „nízká teplota“)

4 / PRUVODCE FUNKCEM I.C.S.

CS

• **FUNKCE „I.C.S.“**

Funkce ICS (Intelligentní systém pečení) Vám celkově usnadní práci, protože trouba automaticky vypočte všechny parametry pečení podle zvoleného pokrmu (teplota, délka pečení, typ pečení) pomocí elektronických snímačů umístěných v troubě, které neustále měří stupeň vlhkosti a změnu teploty.

ČINNOST FUNKCE ICS:

Tento způsob pečení se provádí ve 2 fázích:

1) Fáze vyhledávání, během níž se trouba začne zahřívat a určí ideální dobu pečení. Tato fáze trvá od 5 do 40 minut podle pokrmu.

⚠ Pozor: po dobu této fáze neotevírejte dvířka, aby nebyl narušen výpočet a zaznamenání údajů. Tato fáze vyhledávání je zobrazena otočnými šipkami.

- Stiskněte tlačítko ① pak zvolte tlačítkem +, až se zobrazí funkce **ICS** (obr.1).

- Potvrďte tlačítkem **OK**.

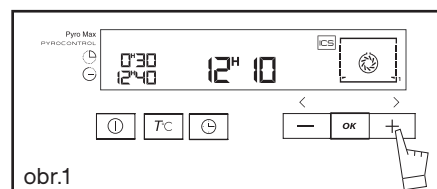
Trouba navrhne volbu 12 pokrmů:

- Stiskněte tlačítko + nebo - pro zvolení pokrmu.

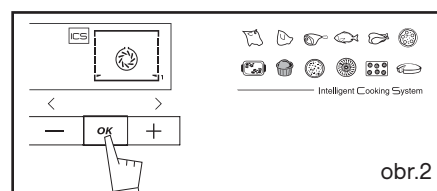
Příklad: Suflé 🍰

Po zvolení pokrmu jen zasuňte na úroveň požadované lišty.

- Potvrďte stiskem tlačítka **OK** čímž se zahájí pečení (obr.3).



obr.1



obr.2

Poznámka: pro použití funkce ICS není potřebné předehřívání. Pečení musí **NUTNĚ** začít ve studené troubě. Před dalším pečením je vhodné počkat na úplné ochlazení trouby, v opačném případě zvukové signály ohlásí, že trouba je teplá.

2) Druhá fáze pečení: trouba určila potřebný čas, který nyní zobrazí spolu s časem konce pečení. Zobrazená zbývající doba zohledňuje délku pečení v první fázi. Nyní budete moci otevřít dvířka, například pro podlití masa.

- Po ukončení pečení se trouba vypne.

FUNKCE ODLOŽENÝ START:

Pro nastavení odloženého startu

- Stiskněte tlačítko ukončení pečení a podržte, ☹ dokud nezačne blikat kontrolka ☹ pak změňte čas konce pečení.

POZNÁMKA: Pokud chcete pokračovat v dalším pečení v režimu ICS, počkejte na úplné ochlazení trouby. Funkci „Manuální“ je však možno použít i pro horkou troubu.

CS FUNKCE I.C.S.**Maso
Hovězí**

- hovězí (předvolené pečení)
- ⚠ • umístěte maso na mřížku grilu + odkapávací misku.

Můžete ho otočit, jakmile se čas pečení ustálí.

**Maso
Vepřové**

- vepřové
 - roštěnka
 - plátky

**Jehněčí**

- stehno 1kg až 2,500kg
- ⚠ • umístěte stehno na mřížku grilu + odkapávací misku.

Můžete ho otočit, jakmile se čas pečení ustálí.

**Ryby**

- celé ryby
(pražma, šproty, pstruhy, makrely...)
- pečená ryba

**Kuře**

- kuřata od 1 kg do 1,800 kg
- kačena, perlička.

**Pizza**

- čerstvá pizza z lahůdkářství
- pizza z hotového těsta připravená k použití
- „domácí“ pizza
- zmražená pizza

**Zeleinna
nádívaná**

- rajčata, papriky... nádívané
- lasagne (čerstvé anebo mražené)
- zapékané sekané maso, šťouchaná treska...

**Sufié**

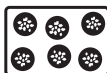
- použijte vysokou formu s rovnými okraji průměr 21cm

**Dorty
slané**

- čerstvé quiches
- mražené quiches
- mražené košíčky

**Dorty
sladké**

- čerstvé moučníky
- zmražené moučníky

**Malé
Sušenky**

- samostatné koláčky: sušenky, koláčky, rohlíčky, žemle, žemle s rozinky v krabičce, teplý sendvič se sýrem a šunkou.

**Koláče**

- rodinné koláče: moučník (slané, sladké), koláč ze stejného díla mouky, másla, cukru a vajec
- připravené pokrmy v balené sáčcích.

FUNKCE I.C.S.**CS**

- vyberte maso z lednice, minimálně 1 hodinu před začátkem pečení:
- budete mít krvavé maso; když upřednostňujete dobře propečené maso, zvolte funkci běžného pečení.
- odstraňte co nejvíce slaniny: způsobuje kouř.
- po dokončení pečení dodržujte čas oddechu od 7 do 10 min masa zabaleného do hliníkové fólie před rozřezáním.

- vyberte maso z lednice minimálně 1 hodinu před začátkem pečení: čím je maso chladnější, tím více ho bude na konci pečení.
- použijte keramickou nádobu. Přidejte 1 až 2 polévkové lžíčky vody.
- po dokončení pečení dodržujte čas oddechu od 7 do 10 min masa zabaleného do hliníkové fólie před rozřezáním r. Na konci pečení osolte.

- vyberte maso z lednice, minimálně 1 hodinu před začátkem pečení:
- vyberte stehno kulaté a buclaté spíše než dlouhé a hubené.
- po dokončení pečení nechte stehno zabaleno v papírové hliníkové fólii.

- tuto funkci použijte pro celé ryby pečené s kořením a bílým vínem (grilované ryby nebo pečené v obalu si vyžadují předhřát troubu).

- pečení na otočném rožni: Nezapomeňte do 1. vodící lišty vsunout plech na zachytávání tuku .
- pečení na plechu: dejte přednost hliněným formám, aby jste zabránili vystříknutí.
- propíchejte kůži drůbeže, aby nedocházelo k vystřikovávání tuku .

- položte pečení na gril, chcete-li získat křupavou kůrku (můžete mezi mřížku a pizzu vložit list papíru, aby jste ochránili troubu před znečištěním sýrem).
- položte na plech na pečení pro získání jemného těsta.

- přizpůsobte správně rozměry plechu pečenému množství, aby nevytekla šťáva.

- vymažte formu a nedotýkejte se vnitřku prsty, jinak se suflé nezvedne.

- použijte nelepivou hliníkovou formu: těsto bude zespodu křupavé.
- odstraňte podnosy mrazených quiches před uložením na mřížku.

- použijte nelepivou hliníkovou formu:
- těsto bude zespodu křupavější

- samostatné koláčky na plechu na pečení položeném na mřížce.
-  těsto na větrníky musí být pečené na „KOLÁČE“ pro dosažení co nejlepších výsledků.

- koláče připravené ve formě na moučník, okrouhlé, čtvercové... a vždy položené na mřížku. Možnost pečení 2 moučníky ve formách vedle sebe.

CS 5 / PRUVODCE FUNKCEMI „NÍZKÁ TEPLOTA“

• POUŽITÍ FUNKCE „NÍZKÁ TEPLOTA“

Pečení při „NÍZKÉ TEPLOTĚ“ musí nutně začínat ve studené troubě.

- Stiskněte tlačítko  pak zvolte tlačítkem +, až se zobrazí funkce  (obr.1).
- Potvrďte tlačítkem **OK**.

Trouba navrhne volbu z 8 pokrmů:

- Stiskněte tlačítko + nebo - pro zvolení pokrmu.

Jakmile vyberete pokrm, potvrďte volbu stiskem tlačítka **OK**.

Příklad: Hovězí pečeně (obr.2)

Zasuňte pokrm do požadované vodící lišty.

- Potvrďte stiskem tlačítka **OK** čímž se zahájí pečení.

Zobrazí se: doba pečení (nedá se změnit) a čas konce pečení, který můžete změnit (obr.3).

Náčiní k použití:

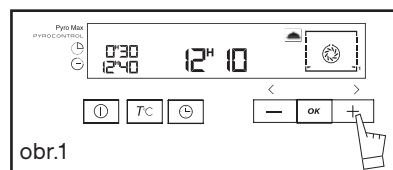
- **Jehněčí** → sada pro nízkou teplotu
- **Malé ryby** → Velký rošt
- **Velké ryby** → Velký rošt
- **Kuře** → Otočný rožňák
- **Hovězí pečeně** → Sada pro nízkou teplotu
- **Vepřová pečeně** → Sada pro nízkou teplotu
- **Telecí pečeně** → Sada pro nízkou teplotu
- **Jogurty** → Nádobky ve smaltovaném plechu

Trouba automaticky zhasne, po 2 minuty vysílá zvukový signál.

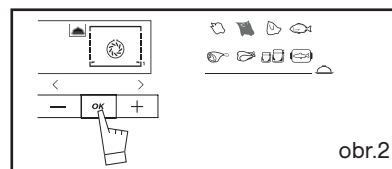
Stiskem tlačítka **OK** vypnete zvukový signál.

U masa fáze udržování v teple (délka 1 hodina).

U jogurtů fáze „rychlého vychladnutí“ (1 hodina).



obr.1



obr.2

6 / ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ TROUBY

CS

• **JAK PROVÉST PYROLÝZU (TYP S PYROLÝZOU: DOP750*)**

• **Pyrolýza s okamžitým začátkem**



Pozor

Vyjměte z trouby náčiní a odstraňte velké usazeniny, které mohly vzniknout.

- Zkontrolujte, zda programový panel ukazuje hodiny a zda neblíkají.

Máte možnost vybrat si 3 různé délky cyklů pyrolýzy:



doba pyrolýzy 1hod30.



doba pyrolýzy 1hod45.



doba pyrolýzy 2 hodiny.

Stiskněte tlačítko ① (obr.1).

Potom stlačte jedenkrát tlačítko -, aby začal na displeji blikat symbol „P“ (obr.2).

Potvrďte tlačítkem **OK**.

Doba cyklu pyrolýzy zobrazí 2h00, tuto dobu však můžete změnit.

Příklad: cyklus pyrolýzy 1h45.

Stiskněte tlačítko + nebo -, kterým získáte požadovanou dobu (obr.3).

Potvrďte tlačítkem **OK**.

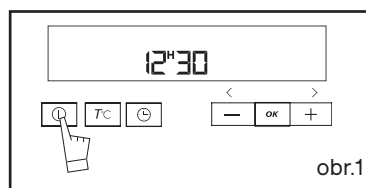
Spustí se pyrolýza a symbol přestane blikat. Doba pečení se začne odpočítávat ihned po nastavení.

Po dobu trvání pyrolýzy svítí kontrolka zablokování dvírek, která signalizuje, že dvířka jsou zablokována (obr.4).

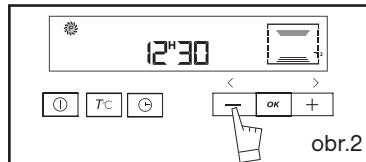
Na konci pyrolýzy bliká 0:00 a symbol .

- Jakmile trouba vychladne, setřete vlhkým hadříkem bílý popílek.

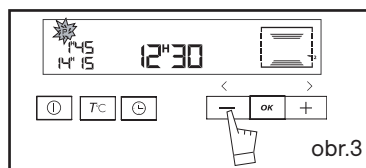
Trouba je čistá a znovu připravena k pečení podle Vaší volby.



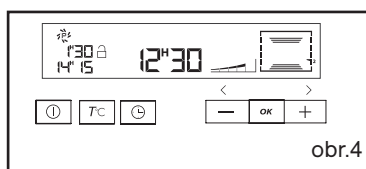
obr.1



obr.2



obr.3



obr.4

CS 6 / ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ TROUBY

• JAK PROVÉST PYROLÝZU (TYP S PYROLÝZOU: DOP760*)

• Pyrolýza s okamžitým začátkem



Pozor

Vyjměte z trouby náčiní a odstraňte velké usazeniny, které mohly vzniknout.

- Zkontrolujte, zda programový panel ukazuje hodiny a zda neblíkají.

Máte možnost vybrat si 2 různé doby cyklů pyrolýzy:

Pyrocontrol: doba trvání pyrolýzy od 1h30 do 2h15 podle stupně znečištění.

Pyro Max: doba trvání pyrolýzy 2 h 00.

Stiskněte tlačítko ①, pak jednou tlačítko „-“ a potvrďte tlačítkem **OK** (obr.1).

Doba trvání cyklu pyrolýzy standardně zobrazuje 1h30, ale máte možnost tuto dobu změnit.

Příklad: cyklus pyrolýzy 2h00.

Stiskněte tlačítko + nebo -, kterým získáte požadovanou dobu (obr.2)

Potvrďte tlačítkem **OK**.

Pyrolýza se spustí. Doba pečení se začne odpočítávat ihned po nastavení.

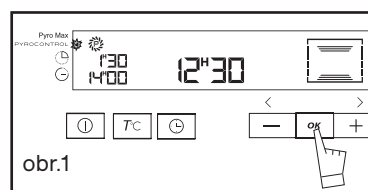
Zobrazí se symbol zvyšování teploty .

Po dobu trvání pyrolýzy svítí kontrolka zablokování dvířek, která signalizuje, že dvířka jsou zablokována (obr.3).

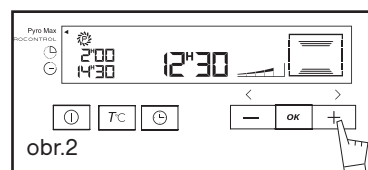
Na konci pyrolýzy bliká 0:00 a symbol .

- Jakmile trouba vychladne, setřete vlhkým hadříkem bílý popálek.

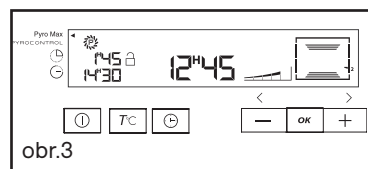
Trouba je čistá a znovu připravena k pečení podle Vaší volby.



obr.1



obr.2



obr.3

6 / ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ TROUBY**CS****• JAK PROVÉST PYROLÝZU (VŠECHNY TYPY)****• Pyrolýza s odloženým startem**

- Řiďte se pokyny uvedenými v odstavci „Pyrolýza s okamžitým začátkem“.

Po potvrzení cyklu pyrolýzy tlačítkem **OK**:

- Stiskněte tlačítko .

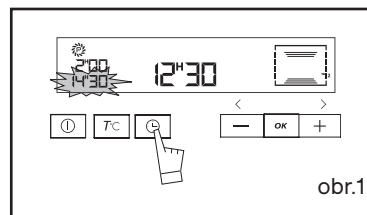
Bliká symbol konce pečení, čímž Vám oznamuje, že lze provést nastavení (obr.1).

- Stiskněte tlačítko + nebo -, čímž nastavíte požadovanou hodinu ukončení (obr.2).

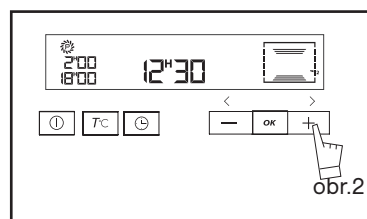
Příklad: konec pečení v 18hodin.

Potvrďte tlačítkem **OK**.

- Po těchto úkonech je začátek čištění pyrolýzou odložen a ukončí se v 18h.



obr.1



obr.2

• KATALYTICKÁ GLAZUROVANÁ TROUBA (se samoodmašťováním)**(TYP S KATALÝZOU: DOC760*)**

- Tato trouba se skládá z pláště se snímatelnými stěnami pokrytými speciální mikroporézní glazurou (katalytickou glazurou), díky které má samoodmašťující vlastnosti. Jakmile se objeví nečistoty, začnou se roztahovat a šířit po mikroskopických pórech. Na obou stranách oxidují a postupně mizí. Samoodmašťující glazura je uzpůsobena především na tuky, ale nikoliv na cukr. Povrch nístěje trouby, který je více vystaven působení vystřikujícího cukru, proto touto glazurou povrstven není.

Vše vám doporučujeme:

- Neoškrábávat tyto katalytické stěny ocelovým kartáčem, špičatými nebo ostrými předměty.
- Nepokoušet se čistit je přípravky běžně koupenými v obchodě.
- Při přípravě grilovaného masa není teplota stěn vždy dostatečná, aby odstranila největší stříkance mastnoty.

**ČIŠTĚNÍ**

- Po pečení vyberte sekvenci čištění.
- Zbudou-li nějaké stopy po mastnotě, odstraní se při příštím pečení.

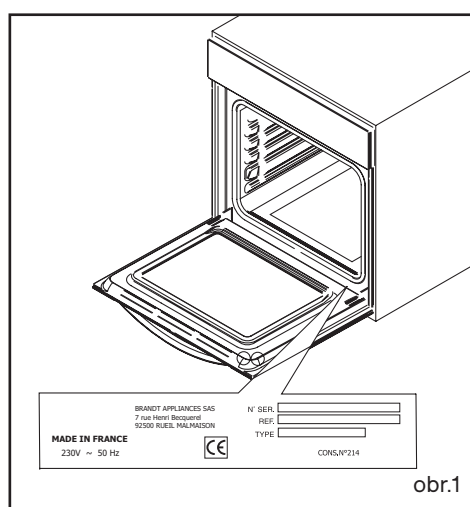
CS POZNÁMKY

7 / POPRODEJNÍ SERVIS

CS

• **OPRAVY**

Případné opravy na Vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný personál spolupracující s výrobcem. Při objednávání opravy uveďte kompletní referenci Vašeho přístroje (typ, druh, sériové číslo). Tyto informace jsou uvedeny na výrobním štítku (*obr.1*).

**PŮVODNÍ SOUČÁSTKY**

Při zákroku v rámci údržby požadujte používání výlučně původních certifikovaných **náhradních dílů**.



Brandt Appliances - akciová společnost se základním kapitálem 10.000.000 euros IČ Nanterre 440 302 347.

FR 02*Kære kunde,***CS 24***Tak, fordi du har købt en **DE DIETRICH** ovn.***DA 46***Vores forskningsteam har udviklet denne nye generation af kogeplader, hvis kvalitet, æstetik, funktion og teknologiske udvikling resulterer i fremragende produkter, som understreger **DE DIETRICH**'s enestående knowhow.***DE 68****EN 90***Din nye ovn fra **DE DIETRICH** integreres på harmonisk vis i køkkenet, hvor dens fantastiske bage- og stegeegenskaber og den lette anvendelse fremhæves. Og det har netop været vores mål at kunne tilbyde et uovertruffent produkt.***ES 112****IT 134***Den brede vifte af produkter fra **DE DIETRICH** tilbyder ligeledes et stort udvalg af komfurer, kogeborde, emhætter, opvaskemaskiner og integrerede køleskabe, som du kan sammensætte med din nye ovn fra **DE DIETRICH**.***NL 156****PT 178***For at kunne opfylde alle dine krav til vores produkter er vores kundeservice til rådighed og er klar til at svare på alle dine spørgsmål og modtage dine forslag (se adresse og tlf.nr. bag i vejledningen).**Du kan også klikke ind på:**www.dedietrich-electromenager.com for at se de sidstenye produkter, få nyttige oplysninger og yderligere oplysninger om vores produkter.*

DE DIETRICH
Forøget værdi

www.dedietrich-electromenager.com

Med en konstant forbedring af vores produkter for øje forbeholder vi os ret til ændringer af de tekniske, funktionelle og æstetiske egenskaber i forbindelse med den teknologiske udvikling.

**Vigtigt!**

Inden apparatet tages i brug, bør du læse denne installations- og brugervejledning grundigt, så du hurtigt kan sætte dig ind i dets funktion.

INDHOLDSFORTEGNELSE**DA****1 / BESKRIVELSE AF APPARATET**

- Oversigt over ovnen 48
- Tilbehør 48
- Oversigt over programvælger 49
- Oversigt over funktionstaster 50

2 / ANVENDELSE AF APPARATET

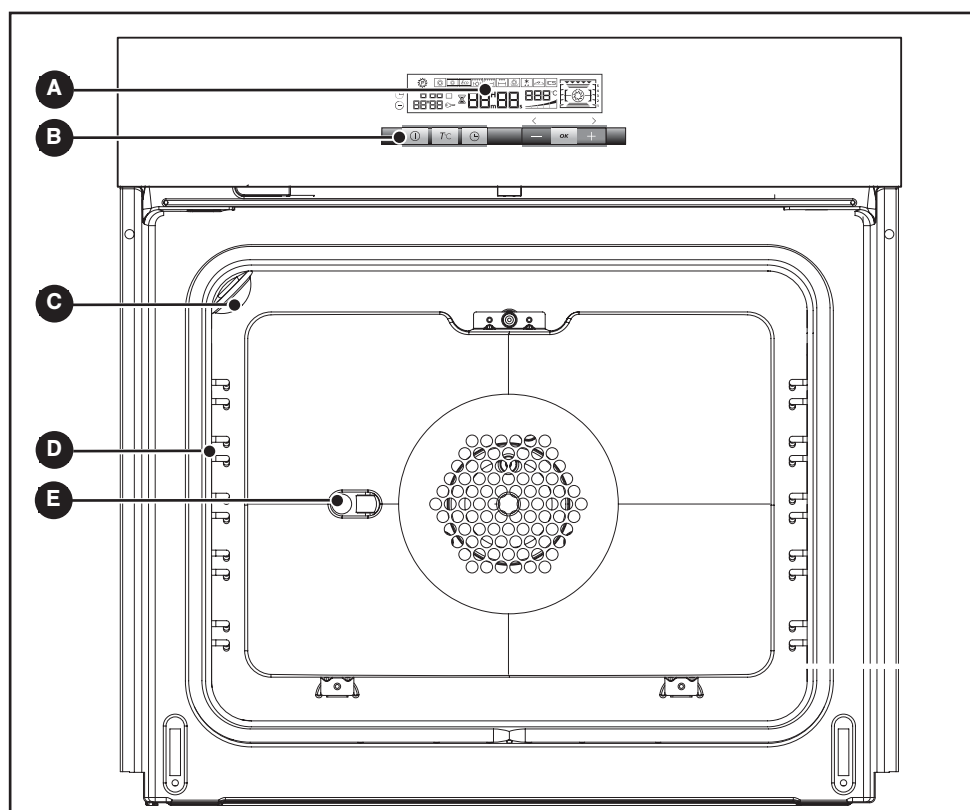
- Brug af programvælger
 - Sådan indstilles klokkeslættet 51
 - Omgående bagning eller stegning 52
- Programmeret bagning eller stegning
 - Omgående bagning eller stegning 53
 - Forskudt start 54
- Brug af minuturet 55
- Tilpasning af den foreslåede temperatur 56
- Fastlåsning af kommandoer 56

3 / FREMGANGSMÅDE FOR BAGNING OG STEGNING I OVN 57**4 / GUIDE OVER ICS-FUNKTIONER 59**
(afhængigt af model)**5 / GUIDE OVER LAVTEMPERATURFUNKTIONER 62**
(afhængigt af model)**6 / VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING AF OVNEN 63****7 / KUNDESERVICE**

- Reparation 67

DA 1 / BESKRIVELSE AF APPARATET

• OVERSIGT OVER OVNE



A Programvælger

B Kommandopanel

C Lampe

D Indsats til rist

E Hul til stegespidvender

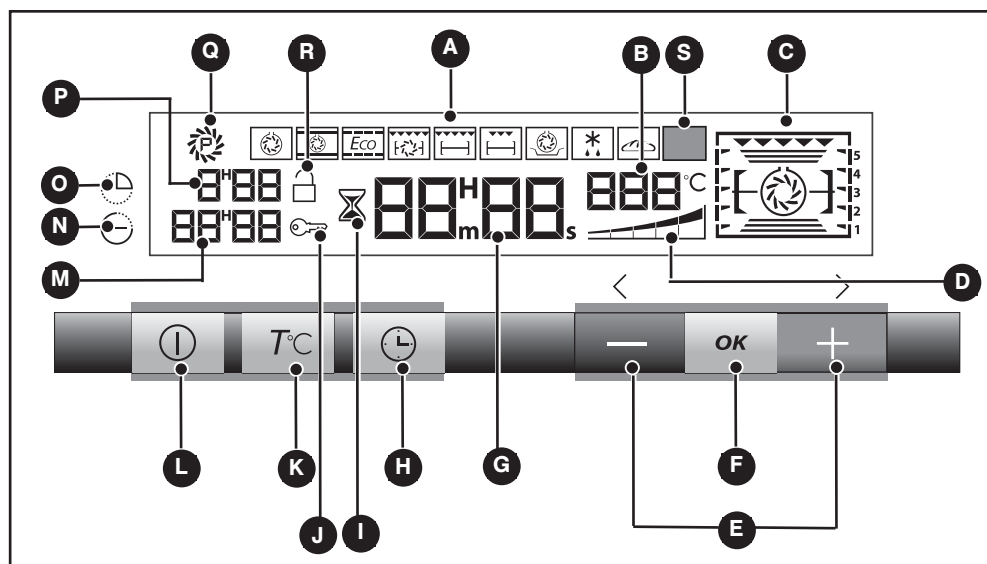
• Tilbehør

Apparatet er udstyret med to riste, som er forsynet med sikkerhedsgreb, en rist med greb til plade på 45 mm, en Lissium bageplade og en plade på 45 mm og en stegespidvender. Ekstra tilbehør: lavtemperaturrenhed (model DOP750).

1 / BESKRIVELSE AF APPARATET

DA

• OVERSIGT OVER PROGRAMVÆLGER



- A** Display af fremgangsmåder for bagning og stegning
- B** Display til ovntemperatur
- C** Trin- eller rilleindikator og indikator for den valgte fremgangsmåde for bagning eller stegning.
- D** Indikator for temperaturstigning
- E** Indstillingstaster
- F** Taster til godkendelse af valgte indstillinger
- G** Display af ur eller minutur
- H** Regulering af varighed/sluttidspunkt og indstilling af ur
- I** Indikator for minutur
- J** Indikator for låsning af tastatur (børnesikring).
- K** Indstilling af temperatur
- L** Start/Stop
- M** Display for endt tilberedning
- N** Indikator for endt tilberedning
- O** Indikator for varighed af bagning eller stegning
- P** Display for varighed af bagning eller stegning
- Q** Indikator for rengøring (**afhængigt af model**)
- R** Fastlåsning ved pyrolyse (**model DOP750*/760***)
- S** ICS eller lavtemperatur (**afhængigt af model, se nedenfor**)



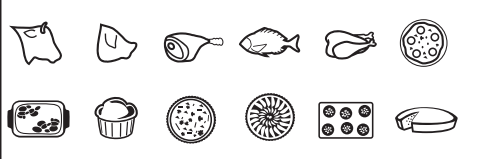
Model DOP 760* og DOC 760*
I.C.S.

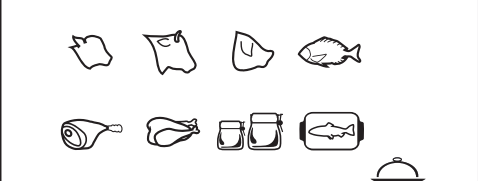


Model DOP 750*
Lav temperatur

DA 1 / BESKRIVELSE AF APPARATET

• OVERSIGT OVER FUNKTIONSTASTER (afhængigt af model)

ICS Model DOP 760* og DOC 760* I.C.S.	Oksesteg Flæskesteg Lam Fisk Kylling Pizza Farserede grøntsager Souffleer Madtærter Desserttærter Småkager Kager
 Intelligent Cooking System	

 Model DOP 750* Lav temperatur	Kalvesteg Oksesteg Flæskesteg Store fisk Små fisk Yoghurt Kylling Lam	Varighed af bagning eller stegning (4 timer og 30 min.) (3 timer) (4 timer og 30 min.) (2 timer og 10 min.) (1 time og 20 min.) (3 timer) (6 timer) (3 timer)
		

2 / ANVENDELSE AF APPARATET

DA

• BRUG AF PROGRAMVÆLGER

• Sådan indstilles klokkeslættet

- Ved spændingsføring

Displayet blinker kl. 12:00 (fig.1).

Indstil klokkeslættet ved at trykke på knapperne + og - (hvis du holder knappen nede, ruller tallene forbi) (fig.2).

Eksempel: 12H30.

Tryk på tasten  for at bekræfte dit valg. Displayet holder op med at blinke (fig.3).

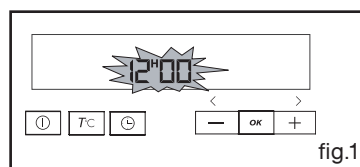


fig.1

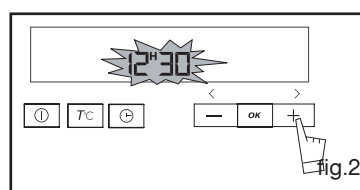


fig.2

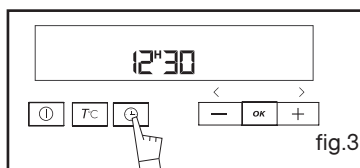


fig.3

- For at indsætte det aktuelle klokkeslæt igen

Tryk på tasten  i nogle få sekunder, indtil displayet (fig.1) blinker, og slip tasten igen. Nogle biplyde angiver, at indstilling nu kan udføres.

Foretag indstillingen af klokkeslættet ved hjælp af tasterne + og - (fig.2).

Tryk på tasten **OK** for at bekræfte dit valg.

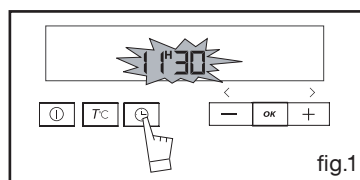


fig.1

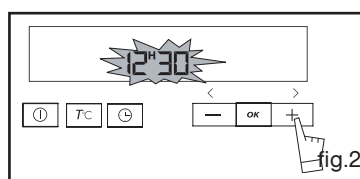


fig.2



Advarsel!

Hvis der ikke bekræftes ved tryk på tasten OK, sker registreringen automatisk efter nogle få sekunder.

DA 2 / ANVENDELSE AF APPARATET

• Omgående bagning eller stegning

– Programvælgeren skal kun vise klokkeslættet. Den skal ikke blinke.

Tryk på tasten ① (fig.1), og foretag dit valg ved hjælp af tasterne + eller - (fig.2).

Eksempel:  → trin 2 anbefales.

– Tryk på **OK** for at godkende.

Bage- eller stegningsindikatoren fastfryser. Indikatoren for trin og de elementer, der er i gang, vises.

Ovnens starter.

Sæt fadet i ovnen i henhold til den foreslåede angivelse i displayet.

Ovnens foreslår den optimale temperatur til den valgte ret.

Du kan også regulere temperaturen ved at trykke på tasten $T^{\circ}C$ under displayet (fig.3).

“°C” blinker på displayet og angiver, at du kan regulere temperaturen ved at trykke på tasterne + eller - (fig.4).

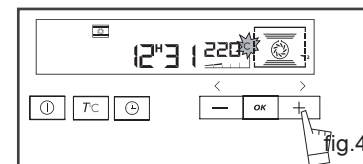
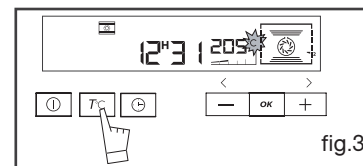
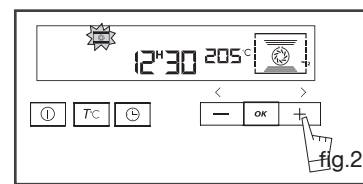
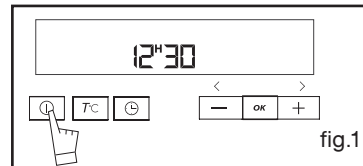
Eksempel:  → justeret ved 220°C.

– Tryk på **OK** for at godkende.

Indikatoren for temperaturstigning  angiver forløbet af temperaturstigningen inden i ovnen.

Der lyder en række biplyde, når den valgte temperatur er nået.

For at stoppe bagningen eller stegningen skal du trykke i nogle sekunder på knappen ①.



Advarsel!

Efter en bage- eller stegecyklus fortsætter ovnens ventilator med at køre i en periode for at sikre en nedkøling af ovnens elementer.



Advarsel!

Al bagning og stegning udføres med lukket ovnlåge.

2 / ANVENDELSE AF APPARATET**DA**

- **PROGRAMMERET BAGNING
ELLER STEGNING**

- **Bagning eller stegning med omgående start og programmeret bage- eller stegetid**

- Vælg fremgangsmåde for bagning eller stegning, og indstil temperaturen (se afsnittet: Omgående bagning eller stegning).

- Tryk på tasten , indtil indikatoren for bage- eller stegetid begynder at blinke .

- Displayet blinker ved 0:00 for at angive, at du nu kan foretage en indstilling (fig.1).

- Tryk på tasten **+** eller **-** for at indstille den ønskede tid.
Eksempel: 30 min. tilberedning (fig.2).

- Tryk på **OK** for at godkende.

- Efter nogle få sekunder sker tidsregistreringen af bage- eller stegetiden automatisk.

- Displayet holder op med at blinke.

- Nedtællingen starter straks efter reguleringen.

- Når disse tre handlinger er udført, opvarmes ovnen:**

- Der lyder en række biplyde, når den valgte temperatur er nået.

- Efter endt bagning eller stegning (programmerede tid),

- stopper ovnen,

- indikatoren for bage- og stegetid angiver 0:00 og begynder at blinke (fig.3),

- der lyder en række biplyde, som udsendes i nogle få minutter. For at stoppe disse biplyde kan du trykke på en vilkårlig tast.

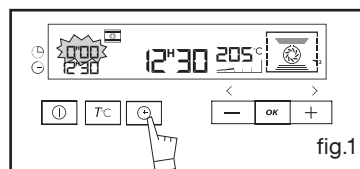


fig.1

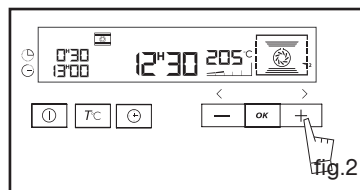


fig.2

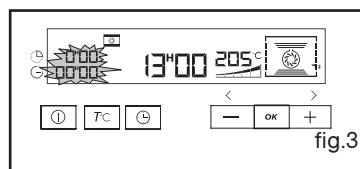


fig.3

DA 2 / ANVENDELSE AF APPARATET

• PROGRAMMERET BAGNING ELLER STEGNING

- Bagning eller stegning med forskudt start og valgt sluttid

Fortsæt som for programmeret bage- eller stegetid.

- Tryk på tasten , indtil indikatoren for endt tilberedning begynder at blinke .

Displayet blinker for at angive, at du nu kan foretage en indstilling (fig.1).

- Tryk på tasten + eller - for at indstille den ønskede sluttid.
Eksempel: sluttid kl. 16H00 (fig.2).

- Tryk på **OK** for at godkende.

Efter nogle få sekunder sker tidsregistreringen af endt bagning eller stegning automatisk.
Displayet holder op med at blinke.

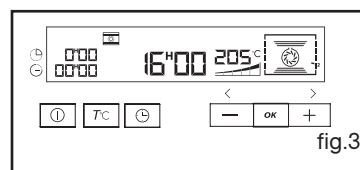
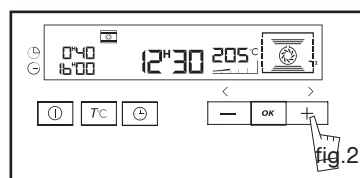
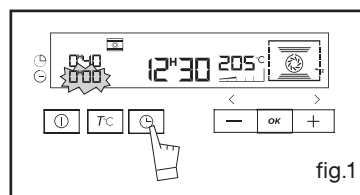
Når disse tre handlinger er udført, opvarmes ovnen forskudt, så bagningen eller stegning slutter kl. 16:00.

Efter endt bagning eller stegning (programmerede tid),

- stopper ovnen,
- indikatoren for bage- og stegetid angiver 0:00 og begynder at blinke (fig.3),
- Der lyder en række biplyde, som udsendes i nogle få minutter. For at stoppe disse biplyde kan du trykke på en vilkårlig tast.

Displayet viser det aktuelle klokkeslæt igen.

Ovnlyset tændes, når bagningen eller stegningen starter og slukkes ved endt bagning eller stegning.



2 / ANVENDELSE AF APPARATET**DA****• BRUG AF MINUTURET**

- Ovnens programvælger kan benyttes som selvstændigt minutur, uden at du bruger ovnen.

I dette tilfælde har minuturets display fortrinsret over for klokkeslætsdisplayet.

- Tryk 3 gange på tasten  (fig.1).

Symbolet for minuturet  og 0m00s blinker.

- Regulér den valgte tid ved hjælp af tasterne + eller - (fig.2).

- Tryk på tasten **OK** for at bekræfte, eller vent i nogle få sekunder.

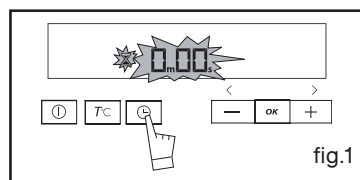


fig.1

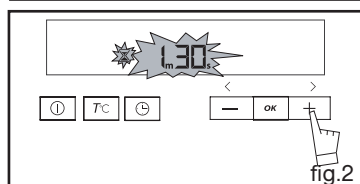


fig.2

Displayet holder op med at blinke i løbet af nogle få sekunder, og minuturet starter og tæller sekunderne nedad.

Når tiden er udløbet, udsender minuturet en række biplyde for at gøre opmærksom på, at forløbet er afsluttet.

For at stoppe disse biplyde kan du trykke på en vilkårlig tast.

**Advarsel!**

Du kan nårsomhelst ændre eller annullere minuturets programmering.

DA 2 / ANVENDELSE AF APPARATET

- **TILPASNING AF DEN FORESLÅEDE TEMPERATUR**

Vælg fremgangsmåde for bagning eller stegning:

- Tryk på tasten **OK**.

Hvis du ønsker at brugerdefinere den anbefalede temperatur:

- Tryk på tasten $T^{\circ}C$, indtil temperaturen begynder at blinke.

- Tryk på tasten + eller -, indtil den ønskede temperatur er nået.

- Tryk på **OK** for at bekræfte dit valg.

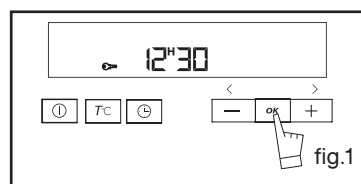
- **FASTLÅSNING AF KOMMANDOER (BØRNESIKRING)**
VED STOP AF OVN

Du kan forhindre adgang til ovnens kommandoer ved at følge nedenstående trin:

Når ovnen er stoppet, skal du trykke på tasten **OK** i nogle få sekunder. En "nøgle" vises i displayet -> og adgang til ovnens kommandoer er spærret (fig.1).

For at fjerne spærringen skal du trykke på tasten **OK**.

Ovnens kommandoer er tilgængelige igen.



Advarsel!

Du kan ikke låse ovnen, hvis du har programmeret en bagning eller stegning

3 / FREMGANGSMÅDE FOR BAGNING OG STEGNING I OVN**DA***** CIRKULERENDE VARME**(foreslået temperatur **180°C** min. 35°C maks. 235°C)

- Tilberedningen udføres ved hjælp af det nedre varmeelement i ovnen og ved hjælp af den luftdrevne propel.
 - Hurtig temperaturstigning: Nogle retter kan sættes i en kold ovn.
 - Anbefales til at holde hvidt kød, fisk og grøntsager saftigt.
- Til bagning eller stegning i indtil 3 niveauer.

**KOMBINERET VARME**(foreslået temperatur **205°C** min. 35°C maks. 275°C)

- Tilberedningen udføres ved hjælp af de nedre og øvre elementer uden luftopvarmning.
- Tre kombinerede varmekilder: Meget varme nederst, lidt varme fra den cirkulerende varme og en smule grill.
- Anbefales til mad- eller desserttærter, som er anbragt i et lerbåd med slip-let belægning.

*** ECO (ØKO)**(foreslået temperatur **200°C** min. 35°C maks. 275°C)

- Tilberedningen udføres ved hjælp af de nedre og øvre varmeelementer.
- Denne stilling gør det muligt at spare energi, alt imens bage- og stegnekvaliteten bibeholdes.
- Stillingen ECO (ØKO) gør det muligt at spare energi.
- Alle tilberedninger sker **uden foropvarmning**.

**VARMLUFTSGRILL + STEGESPYDVENDER**(foreslået temperatur **200°C** min. 180°C maks. 230°C)

- Tilberedningen udføres skiftevis ved hjælp af det øvre element og den luftdrevne propel.
- Forvarmning er ikke nødvendig. Fjerkræ, stege og flæskesvær steges og brunes på alle sider.
- Stegespydvenderen fortsætter med at køre, indtil lågen åbnes.
- Sæt bradepanden på det nederste trin.
- Anbefales til alt fjerkræ eller stege på spyd samt til brasning og rosastegning af køller og oksestege. For at bevare saften fra fiskestykker.

**VARIABLE GRILLFUNKTIONER (MELLEM OG KRAFTIG) + STEGESPIDVENDER**(foreslåede stillinger **2 eller 4** - min. 1 - maks. 4)

- Tilberedningen udføres ved hjælp af det øvre varmeelement.
- Den kraftige grillfunktion dækker hele grillens overflade. Mellemgrillstegningen har samme effektivitet som den kraftige grillfunktion til små mængder mad.
- Anbefales til stegning af koteletter, ristning af pølser og brødsiver samt til grilning af kæmperejer anbragt på grillen.

** Anvendt(e) sekvens(er) til skriftlig meddelelse om energimærkning til el-ovne til husholdningsbrug i overensstemmelse med den europæiske standard EN 50304 og i henhold til EF-direktiv 2002/40/EF.*

DA 3 / FREMGANGSMÅDE FOR BAGNING OG STEGNING I OVN



HOLDE RETTEN VARM

(foreslået temperatur **80°C** min. 35°C maks. 100°C)

- I denne stilling holdes retten og maden varm ved dosering af det nedre varmeelement sammen med luftopvarmning.
- Anbefales til hævnning af brøddej, wienerbrødsdej, rosinkager osv. og må ikke sættes på mere end 40°C (tallerkenopvarmning, optøning).



BRØD

(foreslået temperatur **205°C** min. 35°C maks. 275°C)

- Foreslået tilberedningsrækkefølge til bagning af brød.
- Efter foropvarmning sættes brøddejen på kagepladen og ind på 2. trin i ovnen.
- Husk at sætte en krus med vand på ovnbunden for at opnå en sprød og gylden overflade.

Afhængigt af model:



INTELLIGENT COOKING SYSTEM

eller



LAV TEMPERATUR

(Se de næste side for detaljerede oplysninger + vedlagte OPSKRIFTSBOG til "lavtemperatursfunktion")

4 / GUIDE OVER ICS-FUNKTIONER

DA

• **FUNKTIONEN "I.C.S."**

Med funktionen ICS (Intelligent Cooking System) bliver madlavningen meget nemmere, fordi ovnen automatisk beregner bage- og stegparametrene for den valgte ret (temperatur, bage- eller stegetid, bagnings- eller stegningstype), takket være de elektroniske følere, der er anbragt i ovnen, og som løbende måler fugtighedsgrad og temperatursvingning.

DRIFT AF ICS-FUNKTIONEN:

Denne fremgangsmåde for bagning og stegning udføres i 2 faser:

1) Den første fase, hvor ovnen begynder at varme op og bestemmer den ideelle bage- eller stegetid. Denne fase varer mellem 5 og 40 minutter, afhængig af retten.

⚠ Advarsel! Åbn ikke døren i denne fase, da det kan påvirke beregningen og registreringen af data. Denne fase symboliseres ved cirkulerende pile.

- Tryk på tasten ① og tryk på tasten +, indtil funktionen **ICS** vises (fig.1).

- Tryk på **OK** for at godkende.

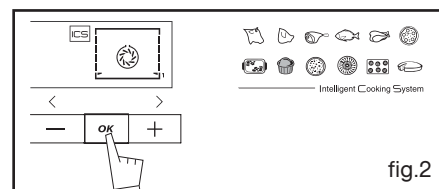
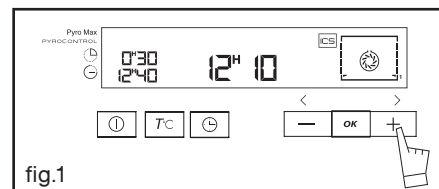
Ovnen foreslår et valg på 12 retter:

- Tryk på tasten + eller - for at vælge retten.

Eksempel: Souffleer 🍰

Når du har valgt en ret, skal du sætte fadet i ovnen på det korrekte trin.

- Bekræft dit valg ved at trykke på knappen **OK** for at starte bagningen eller stegningen (fig.2).



Bemærk! Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen ved brug af funktionen ICS. Bagning og stegning **SKAL** påbegynde fra en kold ovn. Man skal vente på, at ovnen er kølet helt ned efter den anden tilberedning, ellers vil nogle belyde angive, at ovnen er varm.

2) Den anden bagnings- eller stegningsfase: Ovnen har bestemt den nødvendige bage- eller stegetid, som vises sammen med sluttidspunktet for bagningen eller stegningen. Den resterende bage- eller stegetid er angivet og tager højde for bage- eller stegetiden fra første fase. Du kan nu åbne lågen, hvis du f.eks. vil hælde vand eller stegfedt over stegen.

- Ovnen slukker, når tilberedningen er færdig.

FUNKTIONEN FORSKUDT START:

For at udføre en differentieret start

- Tryk på tasten for endt tilberedning ☹. Indikatoren blinker ☹, og du kan nu ændre tidspunktet for endt bage- eller stegetid.

BEMÆRK! Hvis du ønsker at fortsætte med en anden bagning eller stegning med funktionen ICS, skal du vente, indtil ovnen er helt kold igen. Men med funktionen "Manuelt" kan du fortsætte med en varm ovn.

DA FUNKTIONEN I.C.S.**Oksesteg**

- Oksestege (rødstegt)
- ⚠ • Anbring stegen på grillen i enheden grill + bradepande.

Du kan vende den, når stegetiden fastfryser.

**Okse
Svinekød**

- Flæskesteg
- svinekam
- svinefilet

**Lam**

- Lammekølle 1 kg - 2,5 kg
- ⚠ • Anbring stegen på grillen i enheden grill + bradepande.

Du kan vende den, når stegetiden fastfryser.

**Fisk**

- Hele fisk (brasen, sej, ørred, makrel osv.)
- Stegt fisk

**Kylling**

- Kylling på 1 kg - 1,7 kg
- Småender, perlehøne osv.

**Pizza**

- Friske pizzaer
- Færdiglavede pizzaer
- Hjemmelavede pizzaer
- Frosne pizzaer

**Grøntsager
fyldte**

- Fyldte tomater, peberfrugter osv.
- Lasagna (frisk eller frossen)
- Gratineret ret med hakkekød og kartoffelmos, torskesalat osv.

**Souffleer**

- Brug en høj form med lige kanter med en diameter på 21cm

**Tærter
madtærter**

- Friske madtærter
- Frosne madtærter
- Frosne bakker

**Tærter
desserttærter**

- Friske tærter
- Frosne tærter

**Små
Kager**

- Enkelte småkager: cookies, små mandelkager, croissanter, teboller, rosinboller, toast.

**Kager**

- Hele kager: sandkage, bradepandekager
- Færdigblandinger i pose

FUNKTIONEN I.C.S.**DA**

- Tag stegen ud af køleskabet mindst en time, før stegningen påbegyndes:
- Dit kød bliver rødsteget. Hvis du foretrækker, at kødet bliver gennemstegt, skal du vælge funktionen for traditionel stegning.
- Undgå at flytte stegen. Der kan komme for meget røg.
- Efter endt stegetid skal kødet hvile mellem 7 og 10 minutter i sølvpapir, inden stegen skæres ud.

- Tag stegen ud af køleskabet mindst en time, før stegningen påbegyndes: Jo koldere kødet er, desto længere er tilberedningstiden.
- Brug et lerbåd. Tilsæt 1-2 spiseskefulde vand.
- Efter endt stegetid skal kødet hvile mellem 7 og 10 minutter i sølvpapir, inden stegen skæres ud. Tilsæt salt efter endt stegning.

- Tag kødet ud af køleskabet mindst 1 time, før stegningen påbegyndes:
- Vælg en rund og fyldig lammekølle frem for en aflang og tynd lammekølle.
- Lad lammekøllen hvile i sølvpapir efter stegningen.

- Brug denne funktion til hele fisk, som steges med krydderier og hvidvin (grillet eller stegt fisk i alufolie kræver en forvarmet ovn).

- Stegning med stegespidvender: Husk at sætte bradepanden i rille 1 for at opsamle stegefedtet.
- Stegning i fad: Det anbefales at bruge lerbåde for at undgå sprøjt.
- Prik skindet på fjerkræ med en gaffel for at undgå overstækning.

- Sæt den på grillen for at få en sprød skorpe (du kan sætte pizzaen på et stykke bagepapir for at beskytte ovnen mod sprøjt fra ovnen).
- Anbring pizzaen på bagepladen for at opnå en blød pizzabund.

- Brug de korrekte mængder fra opskriften for at undgå, at maden flyder over.

- Smør formen, men rør ikke den indvendige side af formen med fingrene, da souffléen ellers ikke hæver.

- Brug en slip-let aluminiumsform: Dejen bliver sprød ovenpå.
- Fjern den frosne quiche fra bakken, før den anbringes på grillen.

- Brug en slip-let aluminiumsform:
- Dejen bliver mere sprødt nederunder.

- De enkelte kager sættes på bagepladen og anbringes på grillen.
-  Kagedejen skal bages på "KAGER" for at opnå de bedste resultater.

- Kager tilberedt i kageform, rund, firkantet osv. og som anbringes på grillen.
- Muligt at bage to kageforme samtidigt ved siden af hinanden.

DA 5 / GUIDE OVER LAVTEMPERATURFUNKTIONER

• BRUG AF FUNKTIONEN "LAV TEMPERATUR"

Bagning og stegning **SKAL** påbegynde fra en kold ovn.

- Tryk på tasten ① og tryk på tasten +, indtil funktionen  vises (fig.1).

- Tryk på **OK** for at godkende.

Oven foreslår et valg på 82 retter:

- Tryk på tasten + eller - for at vælge retten.

Når du har valgt en ret, skal du godkende dit valg ved at trykke på **OK**.

Eksempel: Oksesteg (fig.2).

Sæt retten i ovnen i den angivne rille.

- Bekræft dit valg ved at trykke på knappen **OK** for at starte tilberedningen.

Følgende skærbillede vises: tilberedningstid (kan ikke ændres) og klokkeslæt for endt tilberedningstid, som kan ændres (fig.3).

Plader, der skal bruges:

- **Lam** -> Lavtemperaturenhed
- **Små fisk** -> Stor grillplade
- **Store fisk** -> Stor grillplade
- **Kylling** -> Stegespydvender
- **Oksesteg** -> Lavtemperaturenhed
- **Flæskesteg** -> Lavtemperaturenhed
- **Kalvesteg** -> Lavtemperaturenhed
- **Yoghurt** -> Små emaljekrucker

Oven bipper og slukker automatisk efter 2 minutter.

Tryk på **OK** for at stoppe bip-lyden.

For kød, retten holdes varm (varighed 1 time).

For yoghurt, fasen "lynnekøling" (varighed 1 time).

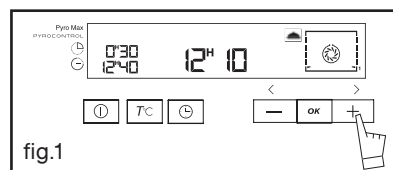


fig.1

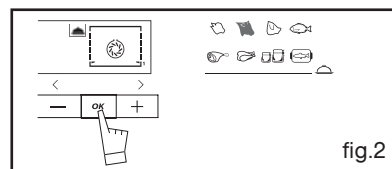


fig.2

6 / VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING AF OVNE

DA

• **SÅDAN UDFØRES EN PYROLYSE (MODEL PYROLYSE: DOP750*)**

• **Omgående pyrolyse**



Advarsel!

Tag plader, rist og bradepande ud af oven og fjern evt. overskydende snavs.

- Kontroller, at programvælgerens display viser det korrekte klokkeslæt, og at displayet ikke blinker.

Du kan vælge 3 forskellige varigheder til pyrolysecykussen:

varighed af pyrolyse 1 time og 30 minutter.

varighed af pyrolyse 1 time og 45 minutter.

varighed af pyrolyse 2 timer.

Tryk på tasten ① (fig.1).

Tryk derefter én gang på tasten -, indtil symbolet "P" blinker i displayet (fig.2).

Tryk på tasten **OK** for at bekræfte.

Pyrolisens varighed vises i displayet og er som standard 2 timer, men du kan ændre denne indstilling.

Eksempel: Pyrolysecyklus 1 time og 45 minutter.

Tryk på tasten + eller - for at få den ønskede varighed (fig.3).

Tryk på tasten **OK** for at bekræfte.

Pyrolisen igangsættes, og symbolet fastfrys. Nedtællingen starter straks efter indstillingen eller reguleringen.

I løbet af pyrolisen lyser symbolet i programvælgeren for at angive, at lågen er låst (fig.4).

Efter endt pyrolyse blinker 0:00 og symbolet .

- Når ovnen er blevet kold, skal du tage en fugtig klud og tørre den hvide aske op.

Nu er ovnen ren igen, og du kan bage eller stege i den.

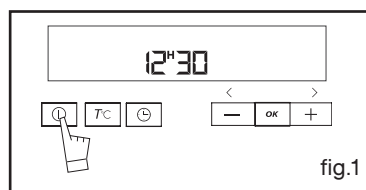


fig.1

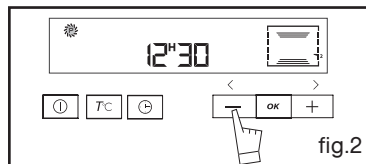


fig.2

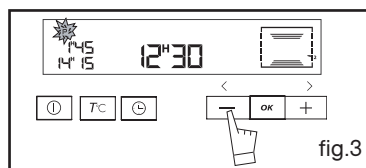


fig.3

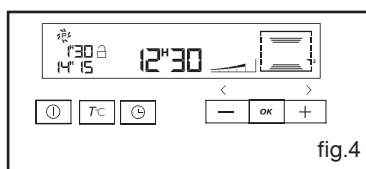


fig.4

DA 6 / VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING AF OVNE

• SÅDAN UDFØRES EN PYROLYSE (MODEL PYROLYSE: DOP760*)

• Omgående pyrolyse



Advarsel!

Tag plader, rist og bradepande ud af oven og fjern evt. overskydende snavs.

-Kontrollér, at programvælgerens display viser det korrekte klokkeslæt, og at displayet ikke blinker.

Du kan vælge 2 forskellige varigheder til pyrolysecyklussen:

Pyrocontrol: Varigheden kan være mellem 1½ time og 2 timer og 15 minutter, afhængigt af hvor snavset ovnen er.

Pyro Max: Varigheden er 2 timer.

Tryk på tasten ① og derefter på tasten “-” én gang, og godkend ved at trykke på **OK** (fig.1). Pyrolysens varighed vises i displayet og er som standard 1½ time, men du kan ændre denne indstilling.

Eksempel: Pyrolysecyklussen er 2 timer. Tryk på tasten + eller - for at få den ønskede varighed (fig.2). Tryk på tasten **OK** for at bekræfte.

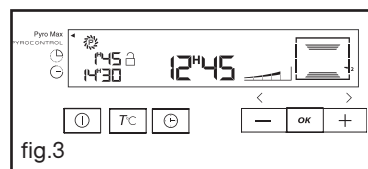
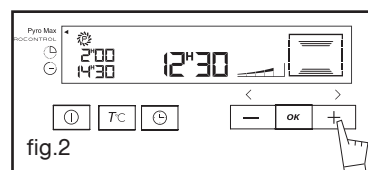
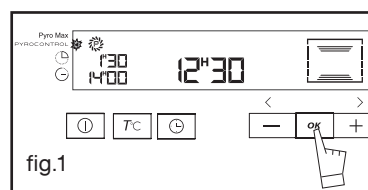
Pyrolysen starter. Nedtællingen starter straks efter indstillingen eller reguleringen. Symbolet for temperaturstigning lyser.

I løbet af pyrolysen lyser symbolet i programvælgeren for at angive, at lågen er låst (fig.3).

Efter endt pyrolyse blinker 0:00 og symbolet .

-Når ovnen er blevet kold, skal du tage en fugtig klud og tørre den hvide aske op.

Nu er ovnen ren igen, og du kan bage eller stege i den.



6 / VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING AF OVNEN**DA****• SÅDAN UDFØRES EN PYROLYSE (ALLE MODELLER)****• Forskudt pyrolyse**

- Følg instruktionerne i afsnittet "Omgående pyrolyse".

Når du har godkendt pyrolysecyklussen på tasten **OK**:

- Tryk på tasten .

Efter endt stegning blinker vælgeren for at angive, at du nu kan foretage en regulering (fig.1).

- Tryk på knappen + eller - for at indstille den ønskede sluttid (fig.2).

Eksempel: endt tilberedning kl. 18.00.

Tryk på tasten **OK** for at bekræfte.

- Når disse handlinger er udført, starter pyrolysen forskudt, så den slutter kl. 18.00.

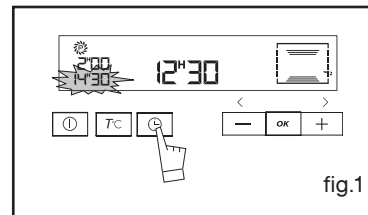


fig.1

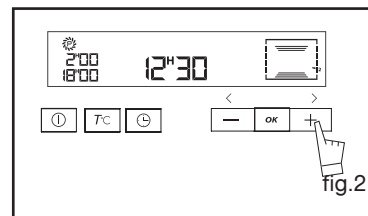


fig.2

• SELVRENSENDE OVN MED KATALYTISK EMALJE**(MODEL KATALYSE: DOC760*)**

- Den selvrensende ovn består af en indfatning, som er udstyret med flytbare vægge beklædt med en særlig mikroporøs emalje (katalytisk emalje), der har selvrensende egenskaber. Alt snavs lægger sig hovedsageligt i de mikroporøse huller i emaljen. De er oxyderet på to flader og udjævnes efterhånden. Den selvrensende emalje er beregnet til fedtstoffer og ikke til sukkerholdige stoffer. Derfor er underlagets beklædning, som ikke er beregnet til spild af sukker, ikke beklædt med emalje.

Vi kan stærkt anbefale:

- Ikke at kradse på underlaget eller emaljen med en metalbørste, spidse redskaber eller skæreredskaber.
- Ikke at rengøre ovnen med de skuremidler, der fås i handelen.
- Ved stegning af grillader er fedtsprøjt på væggen svære at undgå, da temperaturen ikke altid er perfekt for at helt undgå dem.

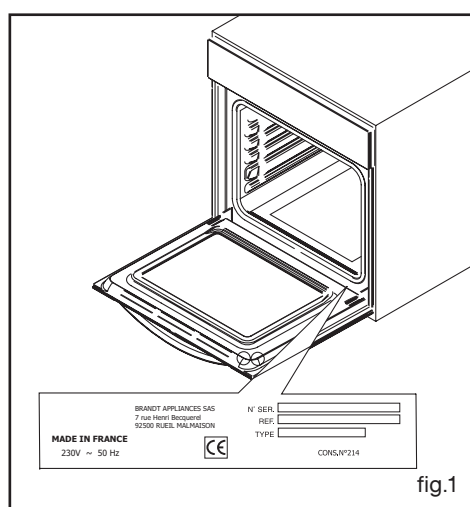
**RENGØRING**

- Efter bagning eller stegning skal du vælge rengøringsforløbet. Hvis der er rester, forsvinder de ved den næste stegning.

DA **NOTER**

7 / KUNDESERVICE**DA****• REPARATION**

Eventuelle reparationer skal udføres af en professionel kvalificeret tekniker. Når du ringer, skal du referere til apparatets model, type og serienr. Disse oplysninger finder du på skiltet (fig. 1).

**ORIGINALDELE:**

I forbindelse med reparationer skal du anmode om, at der kun anvendes **originaldele**.



Brandt Appliances - forenkelt aktieselskab med en kapital på 10.000.000 euro - RCS Nanterre 440 302 347.



FR 02

Liebe Kundin, lieber Kunde,

CS 24

*Sie haben soeben einen **DE DIETRICH** Backofen erworben, und wir danken Ihnen dafür.*

DA 46

Unsere Forschungsteams haben für Sie diese neue Generation von Geräten entwickelt, die durch Qualität, Ästhetik, Funktionen und technische Fortentwicklung Ausnahmeprodukte sind und unser Know-how unter Beweis stellen.

DE 68

EN 90

*Ihr neuer **DE DIETRICH** Backofen fügt sich harmonisch in Ihre Küche ein und verbindet perfekt Kochleistung mit einfacher Benutzung. Wir wollten Ihnen ein exzellentes Produkt bieten.*

ES 112

*In der **DE DIETRICH** Produktpalette finden Sie auch eine große Auswahl an Küchenherden, Kochfeldern, Dunstabzugshauben, Geschirrspülern und Einbaukühlschränken, die Sie auf Ihren neuen **DE DIETRICH** Ofen abstimmen können.*

IT 134

NL 156

Wir sind stets darum bemüht, Ihre Anforderungen an unsere Produkte so gut wie möglich zu erfüllen. Unser Verbraucherservice steht Ihnen daher selbstverständlich immer zur Verfügung und geht auf alle Ihre Fragen und Anregungen ein (Adresse am Schluss dieser Anleitung).

PT 178

Besuchen Sie uns auch unter:

www.dedietrich-electromenager.com. Dort finden Sie unsere letzten Innovationen und weitere nützliche Information.

DE DIETRICH
Die neuen Wertobjekte

www.dedietrich-electromenager.com

Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns im Zuge der technischen Weiterentwicklung das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern.



Wichtig:

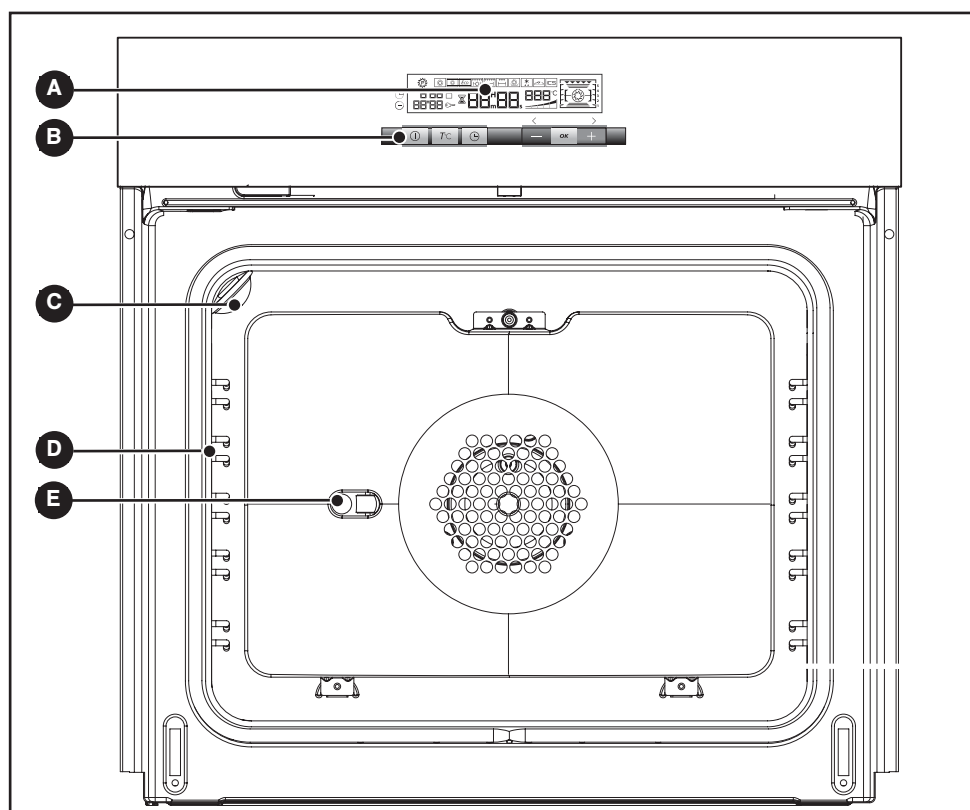
Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zu Einbau und Gebrauch aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.

INHALT**DE**

1 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS	
• Übersicht über den Ofen	70
• Zubehör	70
• Beschreibung des Programmierers	71
• Wahlkosten	72
2/ BENUTZUNG DES GERÄTS	
• Nutzung des Programmierers	
◦ Einstellung der Uhr	73
◦ Sofortiger Garvorgang	74
• Programmierter Garvorgang	
◦ Sofortiger Start	75
◦ Späterer Start	76
• Nutzung der Funktion Kurzzeitwecker	77
• Veränderung der empfohlenen Temperatur	78
• Verriegelung der Bedienungselemente	78
3 / ZUBEREITUNGSARTEN IM BACKOFEN	79
4 / EINFÜHRUNG IN DIE I.C.S.-FUNKTIONEN (modellabhängig)	81
5 / EINFÜHRUNG IN DIE NIEDERTEMPERATURFUNKTIONEN (modellabhängig)	84
6 / PFLEGE UND REINIGUNG DES BACKOFENS	85
7 / KUNDENDIENST	
• Reparaturarbeiten	89

DE 1 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS

• ÜBERSICHT ÜBER DEN OFEN



A Programmierer

B Bedienleiste

C Lampe

D Einschubleistenhalter

E Loch für Spieß

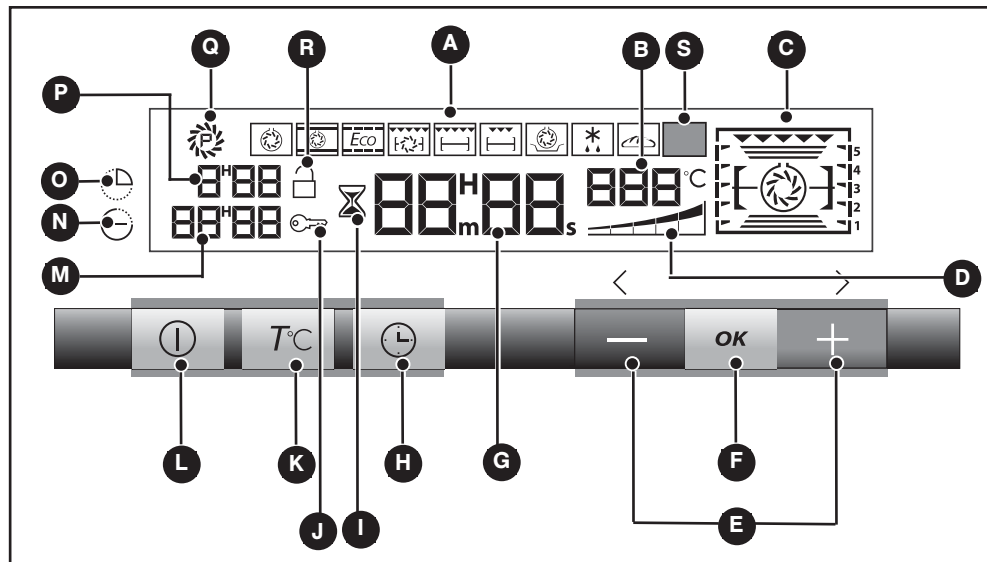
• Zubehör

Ihr Ofen wird mit zwei Sicherheitsrosten mit Griff, einem Rost mit Griffen für ein 45 mm Blech, einem Lissium-Backblech, einem Blech 45 mm und einem Grillspieß geliefert.
Zusatzzubehör: Niedertemperaturarsatz (Modell DOP750).

1 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS

DE

• BESCHREIBUNG DES PROGRAMMIERERS



- | | |
|---|--|
| A Anzeige der Gararten | J Anzeiger für die Tastensperre (Kindersicherung) |
| B Anzeige der Ofentemperatur | K Temperatureinstellung |
| C Anzeige der gewählten Einschubleiste und Garart | L Start/Stopp |
| D Anzeige für den Temperaturanstieg | M Anzeige für Ende des Garvorgangs |
| E Einstelltasten | N Anzeige des Endes der Garzeit |
| F Tasten zur Bestätigung der Einstellungen | O Anzeiger der Gardauer |
| G Anzeige der Uhr oder des Kurzzeitweckers | P Anzeige der Gardauer |
| H Einstellung der Gardauer/Ende des Garvorgangs und Uhrzeiteinstellung | Q Reinigungsanzeige (modellabhängig) |
| I Anzeige des Kurzzeitweckers | R Pyrolyseverriegelung (Modell DOP750*/760*) |
| S ICS oder Niedertemperatur (modellabhängig, s. u.) | |



Modell DOP 760* und DOC 760*
I.C.S.

oder



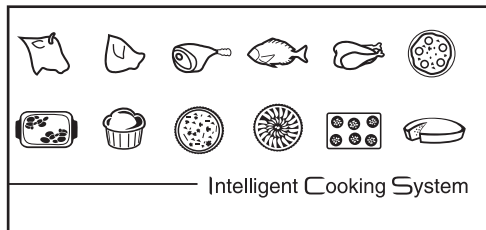
Modell DOP 750*
Niedertemperatur

DE 1 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS

• WAHLTASTEN (modellabhängig)



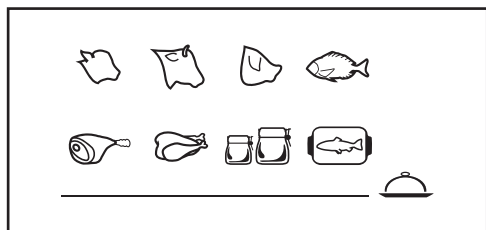
Modell DOP 760* und DOC 760*
I.C.S.



Rinderbraten
Schweinebraten
Lamm
Fisch
Hähnchen
Pizza
Gefülltes Gemüse
Soufflés
Salzige Tarte
Süße Tarte
Kleingebäck
Kuchen



Modell DOP 750*
Niedertemperatur



	Garzeit
Kalbsbraten	(4 1/2 Std.)
Rinderbraten	(3 Std.)
Schweinebraten	(4 1/2 Std.)
Große Fische	(2 Std.10)
Kleine Fische	(1 Std.20)
Joghurt	(3 Std.)
Hähnchen	(6 Std.)
Lamm	(3 Std.)

2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

DE

• NUTZUNG DES PROGRAMMIERERS

• Einstellung der Uhr

- Bei Anschluss an den Strom

In der Anzeige blinkt 12:00 (Abb.1).

Die Uhrzeit durch Drücken der Tasten + und - einstellen (bei Festhalten der Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf) (Abb.2).

Beispiel: 12.30 Uhr

Zur Bestätigung die Taste  drücken.
Die Anzeige blinkt nicht mehr (Abb.3).

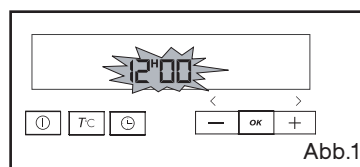


Abb.1

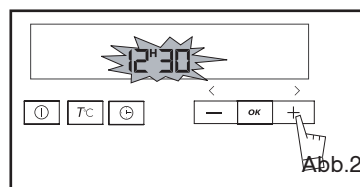


Abb.2

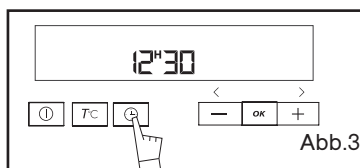


Abb.3

- Einstellung der korrekten Uhrzeit

Taste  einige Sekunden lang gedrückt halten, bis die Anzeige blinkt (Abb.1), dann loslassen.

Signaltöne geben an, dass eine Einstellung vorgenommen werden kann.

Die Uhrzeit mit den Tasten + und - einstellen (Abb.2).

Zur Bestätigung Taste **OK** drücken.

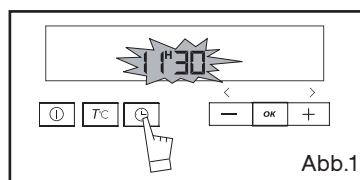


Abb.1

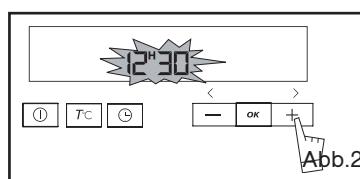


Abb.2



Achtung
Wenn nicht mit der Taste **OK** bestätigt wird, ist die Aufzeichnung nach einigen Sekunden automatisch.

DE 2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

• Sofortiger Garvorgang

– Der Programmierer darf nur die Uhrzeit anzeigen; diese darf nicht blinken.

Auf die Taste ① (Abb.1) drücken und anschließend mit den Tasten + oder - die Garart auswählen (Abb.2).

Beispiel:  -> Einschubleiste 2 empfohlen.
– Mit Taste **OK** bestätigen.

Die Garanzeige leuchtet dauerhaft. Die Anzeige für die Einschubleisten und die eingeschalteten Elemente leuchtet auf.

Der Backofen geht an.

Das Gericht nach den Empfehlungen in der Anzeige in den Backofen stellen.

Der Backofen schlägt die für die gewählte Garart optimale Temperatur vor.

Über die Taste $T^{\circ}\text{C}$ unter der Anzeige (Abb.3) können Sie jedoch die Temperatur anpassen. "C" blinkt in der Anzeige und bedeutet, dass die Temperatur über die Tasten + oder - angepasst werden kann (Abb.4).

Beispiel:  -> auf 220°C angepasst.
– Mit Taste **OK** bestätigen.

Der Anzeiger für den Temperaturanstieg  zeigt die Temperaturentwicklung im Backofen an.

Wenn die gewählte Temperatur erreicht wird, ertönen Signaltöne.

Zum Abschalten des Garvorgangs die Taste ① einige Sekunden lang drücken.

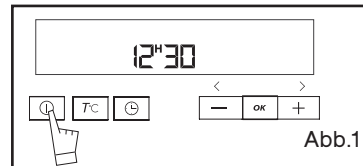


Abb.1

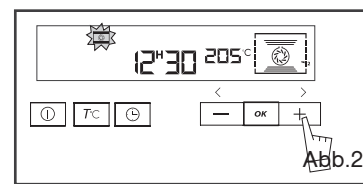


Abb.2

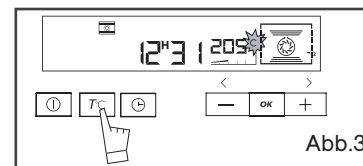


Abb.3

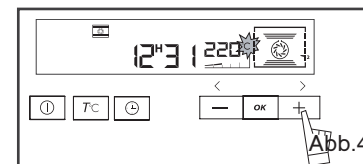


Abb.4



Achtung

Nach einem Garzyklus funktioniert die Gebläseturbine noch einige Zeit, um zuverlässigen Ofenbetrieb sicher zu stellen.



Achtung

Garvorgänge erfolgen immer bei geschlossener Ofentür.

2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

DE

• PROGRAMMIERTER GARVORGANG

- *Unmittelbar anlaufender Garvorgang über vorprogrammierte Zeit*

- Garmodus wählen und Temperatur anpassen (s. Absatz: sofortiger Garvorgang).

- Die Taste $\odot$ drücken, bis die Anzeige für die Dauer der Garzeit blinkt $\odot$.

Die Anzeige 0:00 blinkt und zeigt an, dass die Garzeit jetzt eingestellt werden kann (Abb.1).

- Tasten + oder - drücken, um die gewünschte Zeit einzustellen.

Beispiel: 30 Minuten Garzeit (Abb.2).

- Mit Taste **OK** bestätigen.

Nach einigen Sekunden wird die Garzeit automatisch abgespeichert.

Die Anzeige für die Dauer der Garzeit blinkt nicht mehr.

Die eingestellte Zeit läuft sofort ab Einstellung.

Nach diesen 3 Arbeitsschritten beginnt das Heizen:

Wenn die gewählte Temperatur erreicht wird, ertönen Signaltöne.

Am Ende der Garzeit (Ende der programmierten Garzeit),

- schaltet sich der Backofen aus,

- blinken die Anzeige für die Dauer der Garzeit und 0:00 (Abb.3),

- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Die Signaltöne können durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden.

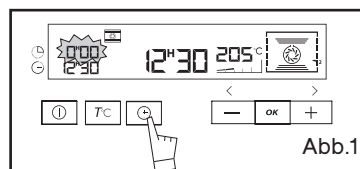


Abb.1

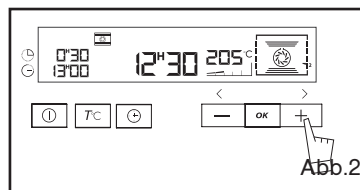


Abb.2

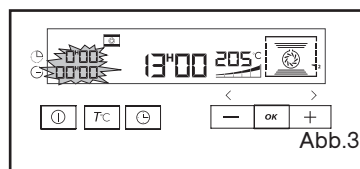


Abb.3

DE 2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

• PROGRAMMIERTER GARVORGANG

- Zeitlich versetzt anlaufende Garzeit und Wahl des Endzeitpunkts des Garvorgangs

Wie bei einem programmierten Garvorgang vorgehen.

- Die Taste  drücken, bis die Anzeige für das Ende der Garzeit blinkt .

Die Anzeige blinkt und zeigt an, dass die Garzeit jetzt eingestellt werden kann (Abb.1).

- Den gewünschten Endzeitpunkt mit dem Wahlschalter + oder - einstellen.
Beispiel: Ende der Garzeit um 16 Uhr (Abb.2).

- Mit Taste **OK** bestätigen.

Das gewünschte Ende der Garzeit wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert.

Die Anzeige für das Ende der Garzeit blinkt nicht mehr.

Nach diesen 3 Schritten wird das Aufheizen zeitlich so versetzt, dass der Garvorgang um 16.00 Uhr abgeschlossen ist.

Am Ende der Garzeit (Ende der programmierten Garzeit),

- schaltet sich der Backofen aus,
- blinken die Anzeige für die Dauer der Garzeit und 0:00 (Abb.3),
- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Die Signaltöne können durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden.

Die Anzeige springt wieder auf die Uhrzeit um.

Die Beleuchtung des Ofenraums springt zu Beginn des Garvorgangs an und geht nach Abschluss des Garvorgangs wieder aus.

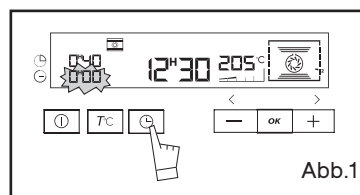


Abb.1

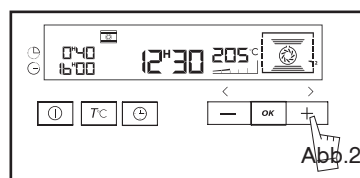


Abb.2

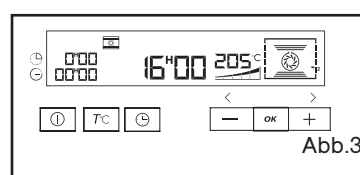


Abb.3

2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

DE

• NUTZUNG DER FUNKTION KURZZEITWECKER

- Der Programmierer des Ofens kann als **unabhängiger Kurzzeitwecker eingesetzt werden, ohne dass der Ofen eingeschaltet ist.** In diesem Fall hat die Anzeige des Kurzzeitweckers Vorrang vor der Anzeige der Tageszeit.

- 3 mal auf die Taste  (Abb.1) drücken.

Das Symbol des Kurzzeitweckers  und 0m00s blinken.

- Die Zeiteinstellung über die Tasten + oder - (Abb.2) einstellen.

- Über die Taste **OK** abspeichern, oder einige Sekunden warten.

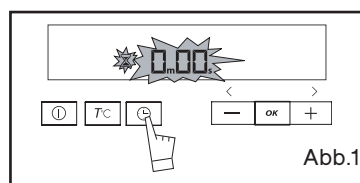


Abb.1

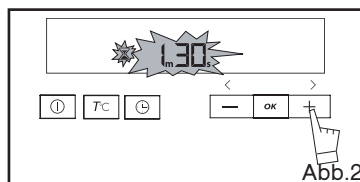


Abb.2

Der Anzeiger blinkt nach einigen Sekunden nicht mehr, der Kurzzeitwecker startet und zählt die Zeit sekundenweise rückwärts.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal.

Dieses kann durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden.



Achtung

Die Programmierung des Kurzzeitweckers kann jederzeit geändert oder aufgehoben werden.

DE 2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

• VERÄNDERUNG DER EMPFOHLENEN TEMPERATUR

Die Garfunktion wählen:

- Taste **OK** drücken.

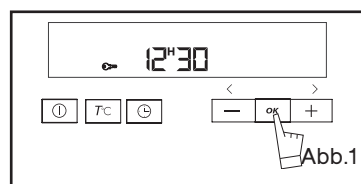
Wenn die empfohlene Temperatur verändert werden soll:

- Die Taste **T°C** drücken, bis die Temperatur blinkt.
- Die Taste + oder - bis zur gewünschten Temperatur drücken.
- Zur Bestätigung Taste **OK** drücken.

• VERRIEGELUNG DER BEDIENUNGSELEMENTE (KINDERSICHERUNG) IM AUSGESCHALTETEN ZUSTAND DES OFENS

Der Zugriff zu den Bedienelementen des Backofens kann folgendermaßen gesperrt werden:

Bei abgeschaltetem Backofen einige Sekunden lang die Taste **OK** drücken, dann erscheint ein "Schlüssel" im Bildschirm -> der Zugriff zu den Bedienelementen des Backofens ist gesperrt (Abb.1).



Für die Freigabe einige Sekunden lang die Taste **OK** drücken.

Die Bedienelemente des Backofens sind erneut zugänglich.



Achtung

Bei programmiertem Garvorgang kann der Backofen nicht gesperrt werden.

3 / ZUBEREITUNGSARTEN IM BACKOFEN**DE***** UMLUFT**(empfohlene Temperatur **180°C**, mindestens 35°C, maximal 235°C)

- Das Garen erfolgt durch das Heizelement an der Rückwand des Backofens und die Luftschraube.
 - Schneller Temperaturanstieg: Gewisse Gerichte können in den kalten Backofen gestellt werden.
 - Für saftiges helles Fleisch, Fisch und Gemüse empfohlen.
- Für Koch- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.

**KOMBI-WÄRME**(empfohlene Temperatur **205°C**, mindestens 35°C, maximal 275°C)

- Das Garen erfolgt durch Ober- und Unterhitze sowie Luftumwälzung.
- Kombination dreier Wärmequellen: viel Unterhitze, ein wenig Umlufthitze und etwas Grillwirkung zum Anbräunen.
- Für Quiches, Blätterteigpasteten, saftige Obstkuchen vorzugsweise in Blechgefäßen mit Anti-Haftbeschichtung empfohlen.

*** ECO**(empfohlene Temperatur **200°C**, mindestens 35°C, maximal 275°C)

- Das Backen erfolgt durch Unter- und Oberhitze.
- Mit dieser Einstellung kann unter Beibehaltung gleicher Backergebnisse Energie gespart werden.
- Die Energiesparposition dient als Grundlage für die Angaben auf dem Energieetikett.
- Alle Garvorgänge erfolgen **ohne Vorwärmen**.

**UMLUFTGRILL + SPIESS**(empfohlene Temperatur **200°C**, mindestens 180°C, maximal 230°C)

- Das Garen erfolgt abwechselnd durch Oberhitze und Umluft.
- Vorheizen nicht erforderlich. Geflügel und saftige, rundum knusprige Braten.
- Der Spieß dreht sich bis zum Öffnen der Backofentür weiter.
- Die Fettpfanne auf die untere Einschubleiste schieben.
- Für alle Geflügelsorten oder Spießbraten zum Anbraten und Garen von Lammkeule, Rinderkoteletts empfohlen. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.

**VARIABLE EINZUSTELLENDER GRILL MITTEL und STARK + SPIESS**(empfohlene Positionen **2 oder 4** - mindestens 1 - maximal 4)

- Das Garen erfolgt anhand der Oberhitze.
- Der starke Grill deckt die gesamte Fläche des Gitters ab. Der mittelstarke Grill ist genauso wirksam wie der starke, aber für kleinere Mengen.
- Wird für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillgitter empfohlen.

** Für die Angabe auf dem Energieetikett gemäß der europäischen Norm EN 50304 und der Europäischen Richtlinie 2002/40/EG benutzte Sequenz(en).*

DE 3 / ZUBEREITUNGSARTEN IM BACKOFEN



WARM HALTEN

(empfohlene Temperatur **80°C**, mindestens 35°C, maximal 100°C)

- In dieser Position können Zubereitungen durch dosierte Wärmeabgabe des rückwärtigen Wärmeelements in Kombination mit Umluft warm gehalten werden.
- Empfohlen, um das Aufgehen von Brot-, Hefe- und Kugelhopfteig zu begünstigen, ohne 40°C zu überschreiten (Telleraufwärm- oder Auftautemperatur).



BROT

(empfohlene Temperatur **205°C**, mindestens 35°C, maximal 275°C)

- Empfohlene Einstellung zum Backen von Brot.
- Nach dem Vorheizen die Teigkugel auf das Kuchenblech legen - Einschubleiste 2.
- Nicht vergessen, eine Form mit etwas Wasser auf den Ofenboden zu geben. Dadurch entsteht eine knusprige, goldbraune Kruste.

Modellabhängig:



INTELLIGENT COOKING SYSTEM

oder



NIEDERTEMPERATUR

(Einzelheiten s. Folgeseiten + beiliegendes KOCHBUCH "Niedertemperatur")

4 / EINFÜHRUNG IN DIE I.C.S.-FUNKTIONEN

DE

• "I.C.S."-FUNKTION

Die Funktion ICS (Intelligent Cooking System) erleichtert die Aufgabe erheblich, denn der Backofen berechnet automatisch alle Garparameter je nach ausgewähltem Gericht (Temperatur, Gardauer, Garmodus) durch elektronische Sonden im Backofen, die ständig den Feuchtigkeitsgrad und die Temperaturveränderungen messen.

WIE FUNKTIONIERT DIE FUNKTION ICS?

Dieser Garmodus läuft in 2 Phasen ab:

1) Eine Suchphase, während der der Backofen mit dem Aufheizen beginnt und die ideale Gardauer bestimmt. Diese Phase dauert je nach Gericht 5 bis 40 Minuten.



Achtung: während dieser Phase die Backofentür nicht öffnen, damit die Aufzeichnung der Daten nicht gestört wird. Die Symbole dieser Suchphase sind drehende Pfeile.

- Auf Taste ① drücken, dann Taste + bis zur Funktion **ICS** (Abb.1) wählen.

- Mit Taste **OK** bestätigen.

Der Backofen schlägt 12 Gerichte vor:

- Zur Auswahl des Gerichts auf Taste + oder - drücken.

Beispiel: Soufflés 

Nach Auswahl des Gerichtes die Zubereitung auf der angezeigten Einschubleiste einführen.

- Über die Taste **OK** den Garvorgang einleiten (Abb.2).

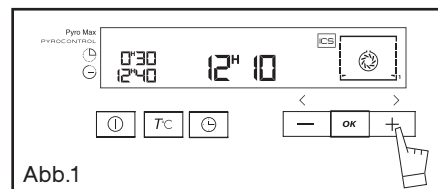


Abb.1

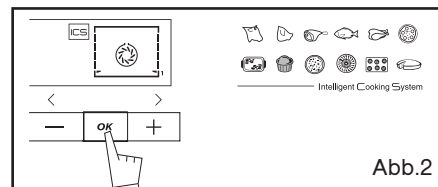


Abb.2

N.B.: Für die Funktion ICS ist keinerlei Vorheizen des Backofens erforderlich. Der Garvorgang muss **UNBEDINGT** bei kaltem Backofen beginnen. Vor dem nächsten Garvorgang muss der Backofen vollständig abkühlen, ansonsten machen akustische Signale darauf aufmerksam, dass der Backofen warm ist.

2) Eine zweite Garphase: Der Backofen hat die notwendige Zeit bestimmt und zeigt sie sowie den Zeitpunkt des Endes der Garzeit an. Die angegebene verbleibende Zeit berücksichtigt die Gardauer der ersten Phase. Jetzt kann die Tür geöffnet werden, zum Beispiel, um den Braten zu begießen.

- Der Ofen stellt sich am Ende der Garzeit aus.

FUNKTION ZEITVERSETZTES GAREN:

Für das zeitversetzte Garen,

- Taste Ende der Garzeit  drücken, bis die Anzeige  blinkt und das Ende der Garzeit ändern.

BEMERKUNG: Wenn ein zweiter Garvorgang mit ICS durchgeführt werden soll, abwarten, bis der Backofen vollkommen abgekühlt ist. Eine Benutzung der "manuellen" Funktion ist jedoch auch bei heißem Ofen möglich.

DE I.C.S.-FUNKTION

	Rinderbraten	• Rinderbraten (halb durchgebraten) ⚠ • Den Braten auf das Gitter mit der Fettpfanne darunter legen. Wenn die Garzeit permanent leuchtet, kann er umgedreht werden.
	Schweinebraten	• Schweinebraten - Schweinekamm - Filet
	Lamm	• Keule 1 kg bis 2 1/2 kg ⚠ • Die Keule auf das Gitter mit der Fettpfanne darunter legen. Wenn die Garzeit permanent leuchtet, kann sie umgedreht werden.
	Fisch	• Ganze Fische (Goldbrasse, Seehecht, Forellen, Makrelen...) • Fischbraten
	Hähnchen	• Hähnchengewicht 1 kg bis 1.700 kg • Entchen, Perlhuhn ...
	Pizza	• Frische Pizza aus dem Feinkostgeschäft • Pizza aus Fertigteig • "Hausgemachter" Pizzateig • Tiefkühl-Pizza
	Gefülltes Gemüse	• Gefüllte Tomaten, Paprikaschoten ... • Lasagne (frisch oder tiefgekühlt) • Hackfleisch mit Kartoffelbrei, Brandade ...
	Soufflé	• Eine hohe Form mit geraden Kanten mit 21cm Durchmesser wählen.
	Salzige Tarte	• Frischer Speckkuchen • Tiefgekühlter Speckkuchen • Tiefgekühlte Körbe
	Süße Tarte	• Frische Tarte • Tiefgekühlte Tarte
	Kleingebäck	• Kleine Plätzchen: Cookies, Kleingebäck, Croissants, Brötchen, Rosinenbrötchen aus der Dose, Croque-Monsieur.
	Kuchen	• Kuchen für die Familie: Englischer Kuchen (salzig, süß), Sandkuchen. • Gebrauchsfertige Zubereitungen in der Tüte.

I.C.S.-FUNKTION

DE

- Das Fleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen:
- Der Braten wird nicht durchgebraten; wenn gut durchgebratenes Fleisch gewünscht wird, eine herkömmliche Bratfunktion auswählen.
- Möglichst viel von der Speckschicht entfernen: sie führt zu Rauchentwicklung.
- Nach dem Garvorgang den Braten 7 bis 10 Minuten in Aluminiumfolie gewickelt ruhen lassen, bevor er aufgeschnitten wird.

- Das Fleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen: je kälter das Fleisch ist, je kälter ist es am Ende der Garzeit.
- Einen Tontopf verwenden. 1 bis 2 EL Wasser hinzufügen.
- Nach dem Garvorgang den Braten 7 bis 10 Minuten in Aluminiumfolie gewickelt ruhen lassen, bevor er aufgeschnitten wird. Am Ende der Garzeit salzen.

- Das Fleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen:
- Eher eine runde und pralle Keule als eine lange und dünne wählen.
- Nach dem Garvorgang die in Aluminiumfolie eingewickelte Keule ruhen lassen.

- Diese Funktion nur für ganze Fische verwenden, die mit Gewürzen und Weißwein zubereitet werden. (Bei gegrilltem oder in Folie gebackenem Fisch ist das Vorheizen des Backofens erforderlich.)

- Braten am Spieß: Nicht vergessen, die Fettpfanne auf die 1. Einschubleiste einzuschieben, um das Fett aufzufangen.
- Garen auf dem Teller: Besser Tonteller verwenden, damit Spritzer vermieden werden.
- Um Spritzer zu vermeiden, die Haut des Geflügels einstechen.

- Pizza auf das Gitter legen, um einen knusprigen Teig zu erhalten. (Es kann ein Backpapier zwischen Gitter und Pizza eingeschoben werden, damit der Backofen vor tropfendem Käse geschützt wird).
- Pizza auf das Backblech legen, um einen weichen Teig zu erhalten.

- Die Größe des Behälters entsprechend der zu garenden Menge auswählen, damit kein Saft überläuft.

- Die Form innen mit Butter bestreichen, die Innenseite nicht mit den Fingern berühren, denn sonst geht das Soufflé nicht auf.

- Eine Form aus Aluminium mit Anti-Haft-Beschichtung benutzen: Der Teig wird unten knusprig.
- Die tiefgekühlten Speckkuchen aus der Schale nehmen, bevor sie auf das Gitter gelegt werden.

- Eine Form aus Aluminium mit Anti-Haft-Beschichtung benutzen:
- Der Teig wird unten knuspriger.

- Kleine Plätzchen auf dem Backblech auf dem Gitter.
- ⚠ Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, muss Brandteig auf "KUCHEN" gebacken werden.

- In runder, eckiger ... Kuchenform zubereiteter Kuchen, immer auf dem Rost. Es können 2 Kuchen in Formen nebeneinander gebacken werden.

DE 5 / EINFÜHRUNG IN DIE NIEDERTEMPERATURFUNKTIONEN

• NUTZUNG DER FUNKTION "NIEDERTEMPERATUR"

Der "NIEDERTEMPERATUR"-Garvorgang muss unbedingt bei kaltem Backofen beginnen.

- Auf Taste ① drücken, dann Taste + bis zur Funktion  (Abb.1) wählen.

- Mit Taste **OK** bestätigen.

Der Backofen schlägt 8 Gerichte vor:

- Zur Auswahl des Gerichts auf Taste + oder - drücken (Abb.2).

Nach Auswahl des Gerichtes die Wahl über einen Druck auf **OK** bestätigen.

Beispiel: Roter Rinderbraten (Abb.2)

Das Gericht auf der angeforderten Einschubleiste einschieben.

- Über die Taste **OK** den Garvorgang einleiten.

Dann erscheint: die Garzeit (unveränderbar) und der Zeitpunkt des Endes der Garzeit, der geändert werden kann (Abb.3).

Geeignetes Kochgeschirr:

- **Lamm** -> Niedertemperatursatz
- **Kleine Fische** -> Großes Rost
- **Große Fische** -> Großes Rost
- **Hähnchen** -> Drehspieß
- **Rinderbraten** -> Niedertemperatureinheit
- **Schweinebraten** -> Niedertemperatureinheit
- **Kalbsbraten** -> Niedertemperatureinheit
- **Joghurt** -> Töpfchen in Emailblech

Der Ofen stellt sich automatisch aus, der Kurzzeitwecker klingelt 2 Minuten lang.

Auf **OK** drücken, um die Signaltöne auszustellen.

Für Fleisch Warmhaltephase (Dauer 1 Stunde)

Bei Joghurts Phase "rasches Abkühlen" (Dauer 1 Stunde).

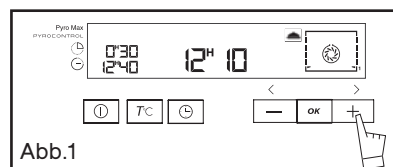


Abb.1

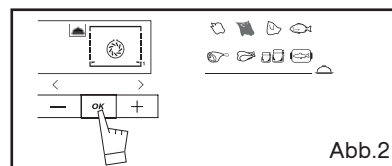


Abb.2

6 / PFLEGE UND REINIGUNG DES BACKOFENS

DE

• **PYROLYSEVORGANG (PYROLYSEMODELL: DOP750*)**• **Sofortige Pyrolyse****Achtung**

Alles Zubehör aus dem Backofen nehmen und eventuell vorhandene stark übergelaufene Reste entfernen.

- Prüfen, dass der Programmierer die Tageszeit anzeigt und diese nicht blinkt.

Es besteht die Auswahl zwischen 3 Pyrolysezyklen:



Pyrolysedauer 1 1/2 Stunden.



Pyrolysedauer 1 3/4 Stunden.



Pyrolysedauer 2 Stunden.

Taste ① (Abb.1) drücken.

Anschließend einmal Taste - drücken, damit das Symbol "P" in der Anzeige blinkt (Abb.2). Zur Bestätigung die Taste **OK** drücken.

Es wird die Zeit für einen Pyrolysezyklus, 2 Stunden angezeigt, diese kann jedoch individuell angepasst werden.

Beispiel: Pyrolysezyklus 1 3/4 Stunden.

Über Druck auf die Taste + oder - wird die gewünschte Dauer eingestellt (Abb.3).

Zur Bestätigung die Taste **OK** drücken.

Die Pyrolyse läuft an und das Symbol  leuchtet dauerhaft. Die eingestellte Zeit läuft sofort ab Einstellung.

Im Verlauf der Pyrolyse blinkt das Symbol  in der Programmierleiste und zeigt an, dass die Tür verriegelt ist (Abb.4).

Am Ende der Pyrolyse blinken 0:00 und das Symbol .

- Wenn der Backofen kalt ist, die weiße Asche mit einem feuchten Tuch entfernen.

Der Backofen ist sauber und wieder für einen beliebigen Garvorgang bereit.

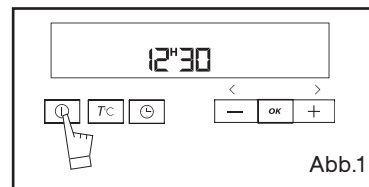


Abb.1

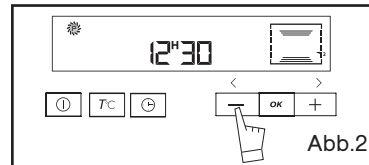


Abb.2

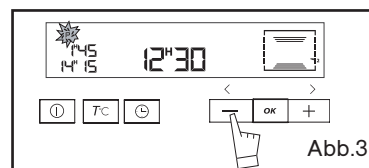


Abb.3

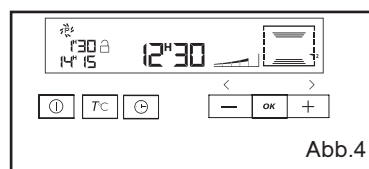


Abb.4

DE 6 / PFLEGE UND REINIGUNG DES BACKOFENS

• PYROLYSEVORGANG (PYROLYSEMODELL: DOP760*)

• Sofortige Pyrolyse



Achtung

Alles Zubehör aus dem Backofen nehmen und eventuell vorhandene stark übergelaufene Reste entfernen.

-Prüfen, dass der Programmierer die Tageszeit anzeigt und diese nicht blinkt (Abb.1).

Es besteht die Auswahl zwischen 2 Pyrolysezyklen:

Pyrocontrol:  Pyrolysezeit je nach Verschmutzung zwischen 1 1/2 und 2 1/4 Stunden.

Pyro Max:  Pyrolysedauer 2 Stunden.

Taste ①, dann Taste "-" einmal drücken und über **OK** (Abb.1) bestätigen.

Es wird die Standardzeit für einen Pyrolysezyklus - 1 1/2 Stunden angezeigt, diese kann jedoch individuell angepasst werden.

Beispiel: Pyrolysezyklus 2 Stunden.

Über Druck auf die Taste + die gewünschte Dauer einstellen (Abb.2).

Zur Bestätigung die Taste **OK** drücken.

Die Pyrolyse läuft an. Die eingestellte Zeit läuft sofort ab Einstellung.

Das Symbol für den Temperaturanstieg  erscheint.

Im Verlauf der Pyrolyse blinkt das Symbol  in der Programmierleiste und zeigt an, dass die Tür verriegelt ist (Abb.3).

Am Ende der Pyrolyse blinken 0:00 und das Symbol .

- Wenn der Backofen kalt ist, die weiße Asche mit einem feuchten Tuch entfernen.

Der Backofen ist sauber und wieder für einen beliebigen Garvorgang bereit.

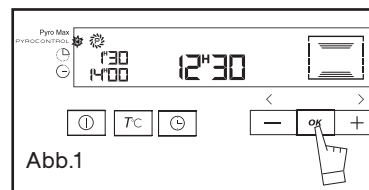


Abb.1

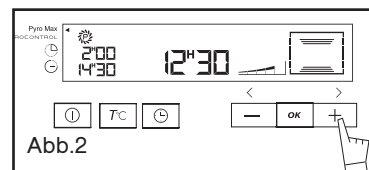


Abb.2

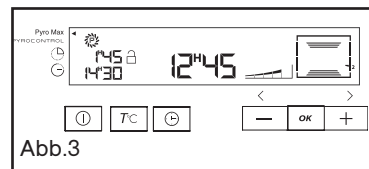


Abb.3

6 / PFLEGE UND REINIGUNG DES BACKOFENS

DE

• PYROLYSEVORGANG (ALLE MODELLE)

• Spätere Pyrolyse

- Die Anweisungen aus dem Absatz "Sofortige Pyrolyse" befolgen.

Nach Bestätigung des Pyrolysezyklus über die Taste **OK**:

- Taste  drücken.

Das Symbol für das Ende der Garzeit blinkt und gibt an, dass eine Einstellung vorgenommen werden kann (Abb.1).

- Den gewünschten Endzeitpunkt mit der Taste + oder - einstellen (Abb.2).

Beispiel: Ende der Garzeit um 18 Uhr.
Zur Bestätigung die Taste **OK** drücken.

- Anschließend wird der Beginn der Pyrolyse so verschoben, dass sie um 18.00 Uhr abgeschlossen ist.

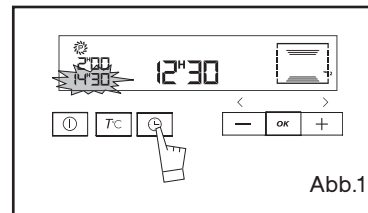


Abb.1

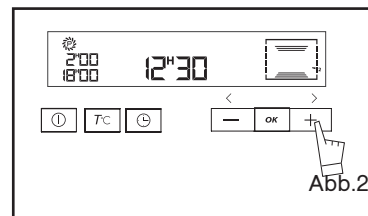


Abb.2

• EMAILOFEN MIT KATALYSE (selbstentfettend)

(KATALYSEMODELL: DOC760*)

- Dieser Backofen besteht aus einem Ofenraum mit abnehmbaren Seitenwänden, die mit einer speziellen mikroporösen Emailleschicht (katalytische Emaillierung) mit selbstentfettenden Eigenschaften überzogen sind. Verschmutzungen breiten sich sofort aus und dringen weitgehend in die mikroporöse Beschichtung ein. Sie oxydieren an beiden Seiten und verschwinden nach und nach. Die selbstentfettende Emaillierung ist insbesondere für Fett, nicht aber für Zucker geeignet. Aus diesem Grund ist der Ofenboden, auf den am ehesten Zuckerhaltiges überlaufen kann, nicht mit dieser Emaillierung beschichtet.

Unsere Empfehlungen:

- Diese katalytischen Seitenwände nicht mit einer Metallbürste, spitzen oder schneidenden Gegenständen bearbeiten.
- Nicht versuchen, diese Seitenwände mit handelsüblichem Scheuermittel zu reinigen.
- Beim Grillen reicht die Temperatur der Seitenwände nicht immer aus, um große Mengen Fettspritzer zu beseitigen.



REINIGUNG

- Nach dem Garvorgang die Reinigungssequenz auswählen.
Sollten weiterhin Spuren bleiben, werden diese bei den nächsten Garvorgängen nach und nach verschwinden.

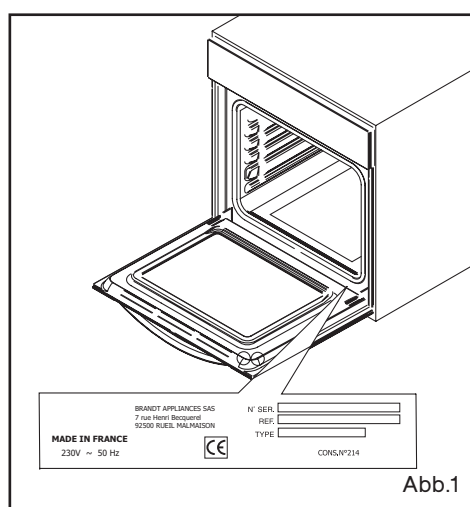
DE NOTIZEN

7 / KUNDENDIENST

DE

• REPARATURARBEITEN

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Bei Benachrichtigung des Kundendienstes die vollständigen Geräteangaben (Modell, Typ und Seriennummer) mitteilen. Diese Angaben sind dem Typenschild (Abb. 1) zu entnehmen.



ORIGINAL ERSATZTEILE

Bei Reparaturarbeiten darum bitten, dass ausschließlich **zertifizierte Original Ersatzteile verwendet werden.**



Brandt Appliances - vereinfachte Aktiengesellschaft mit einem Kapital von 10.000.000 Euro RCS Nanterre 440 302 347.



FR 02

Dear Customer,

CS 24

*You have just acquired a **DE DIETRICH** oven and we would like to thank you.*

DA 46

Our research teams have created this new generation of appliances for you. Their quality, appearance, functions and technological advances make them exceptional products, showcases of our unique know-how.

DE 68

EN 90

*Your new **DE DIETRICH** oven will blend harmoniously into your kitchen and perfectly combine cooking performance and ease of use. We wanted to offer you a product of excellence.*

ES 112

*In the line of **DE DIETRICH** products, you will also find a wide range of cookers, hobs, ventilation hoods, dishwashers, and refrigerators, all of which can be built in and all of which can be coordinated with your new **DE DIETRICH** oven.*

IT 134

NL 156

Of course, in an ongoing effort to better satisfy your demands with regard to our products, our after-sales service department is at your disposal and ready to listen in order to respond to all of your questions and suggestions (contact information at the end of this booklet).

PT 178

And log onto our website:

www.dedietrich-electromenager.com where you will find our latest innovations as well as additional useful information.

DE DIETRICH
Setting New Values

www.dedietrich-electromenager.com

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on advances to their technical, functional and/or aesthetic properties.



Important:

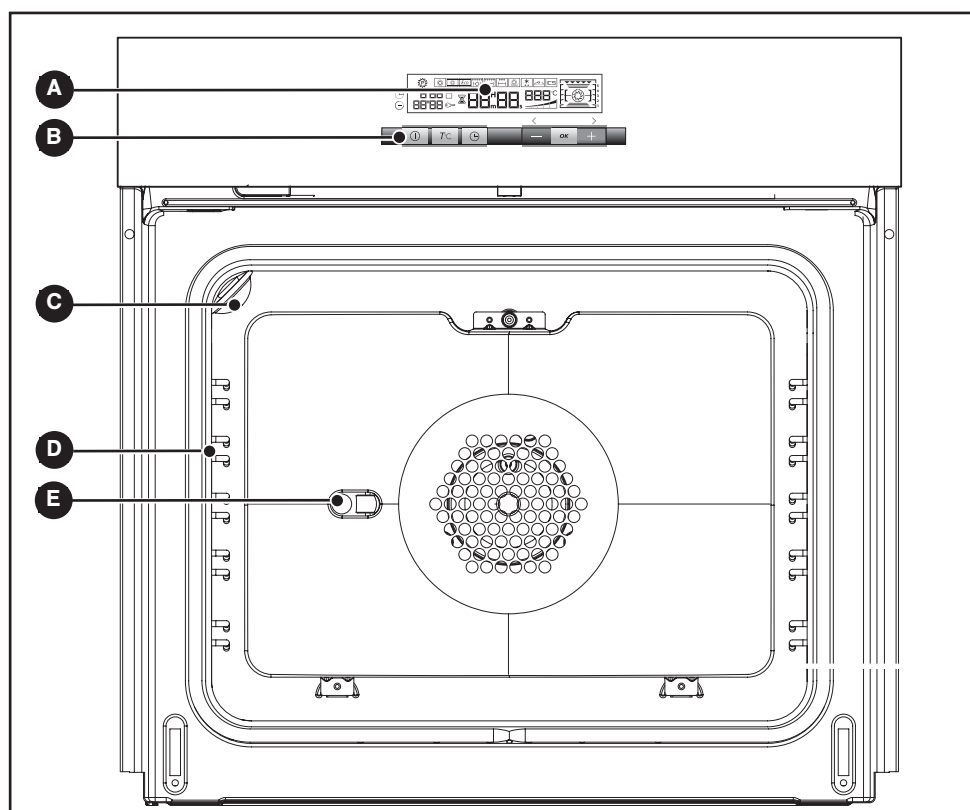
*Before installing and using your appliance, please read this **Installation and Usage Guide** carefully, as it will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.*

TABLE OF CONTENTS**EN**

1 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE	
• Introduction to your oven	92
• Accessories	92
• Introduction to the programmer	93
• Introduction to the selection buttons	94
2 / USING YOUR APPLIANCE	
• Using the programmer	
◦ How to set the time	95
◦ Immediate cooking	96
• Programmed cooking	
◦ Immediate start	97
◦ Delayed start	98
• Using the timer function	99
• Personalising the recommended temperature	100
• Locking the controls	100
3 / OVEN COOKING MODES	101
4 / GUIDE TO I.C.S. FUNCTIONS (depending on model)	103
5 / GUIDE TO LOW TEMPERATURE FUNCTIONS (depending on model)	106
6 / CARING FOR AND CLEANING YOUR OVEN	107
7 / AFTER-SALES SERVICE	
• Service calls	111

EN 1 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE

• INTRODUCTION TO YOUR OVEN



- | | |
|---------------------|------------------------------|
| A Programmer | D Wire shelf supports |
| B Controls | E Hole for rotisserie |
| C Lamp | |

• Accessories

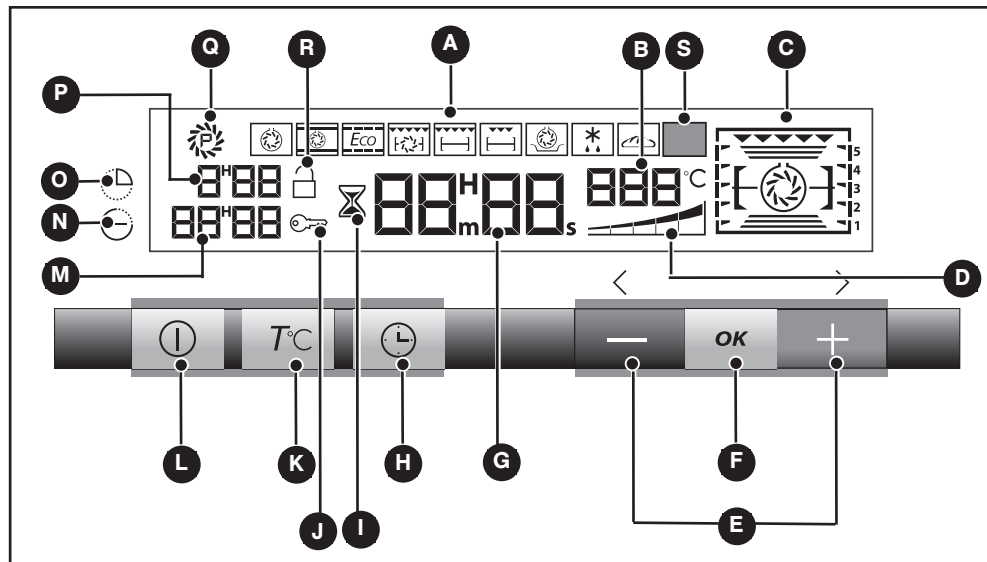
Your appliance is equipped with two safety grids with handles, one with handles for a 45 mm dish, a Lissium pastry dish, a 45 mm dish and a rotisserie.

Additional accessories: a low temperature cooking set (model DOP750).

1 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE

EN

• INTRODUCTION TO THE PROGRAMMER



- A** Cooking modes display
- B** Oven temperature display
- C** Shelf support indicator and selected cooking mode indicator.
- D** Temperature rise indicator
- E** Adjustment buttons
- F** Settings confirmation touchpads
- G** Clock or timer display
- H** Adjust cooking times/cooking end time and clock settings
- I** Timer indicator
- J** Control panel lock indicator (child safety device).
- K** Temperature adjustment
- L** Start/Stop
- M** Cooking end time display
- N** Cooking end time indicator
- O** Cooking time indicator
- P** Cooking time display
- Q** Cleaning indicator (different according to model)
- R** Pyrolysis lock (model DOP750*/760*)
- S** ICS or Low temperature (depending on model, see below)



Model DOP 760* and DOC 760*
I.C.S.

or



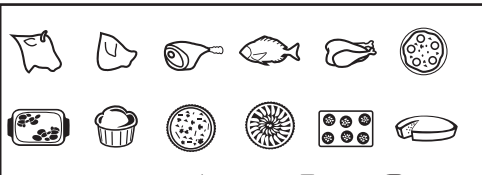
Model DOP 750*
Low temperature

EN 1 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE

• INTRODUCTION TO THE SELECTION BUTTONS (depending on model)



Model DOP 760* and DOC 760*
I.C.S.

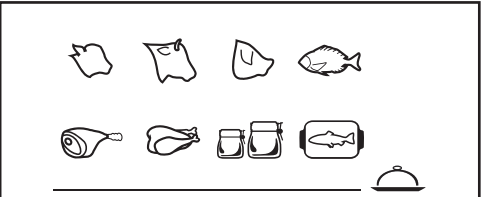


Intelligent Cooking System

Roast beef
Roast pork
Lamb
Fish
Chicken
Pizza
Stuffed vegetables
Soufflés
Savoury tarts
Sweet tarts
Small biscuits
Cakes



Model DOP 750*
Low temperature



	Cooking time
Roast veal	(4:30)
Roast beef	(3:00)
Roast pork	(4:30)
Large fish	(2:10)
Small fish	(1:20)
Yoghurt	(3:00)
Chicken	(6:00)
Lamb	(3:00)

2 / USING YOUR APPLIANCE

EN

• USING THE PROGRAMMER

• How to set the time

- When plugged in

The display flashes 12:00 (fig.1).

Set the time by pressing the + or - buttons (holding your finger on the button allows you to scroll through the numbers rapidly) (fig.2).

Example: 12:30

Press the  button to confirm.
The display stops flashing (fig.3).

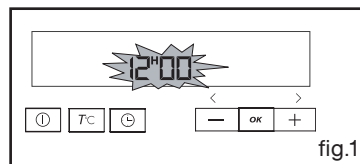


fig.1

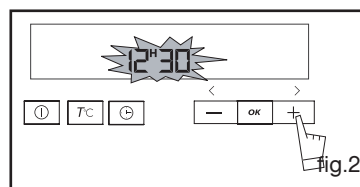


fig.2

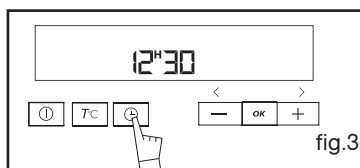


fig.3

- To set the time on the clock

Press on the  button for a few seconds until the display starts flashing (fig.1), then release.

Audible beeps indicate that it is now possible to set the time.

Adjust the clock setting with the + and - buttons (fig.2).

Press the **OK** button to confirm.

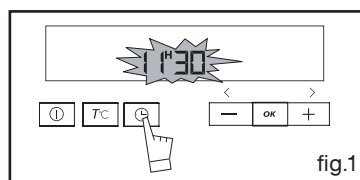


fig.1

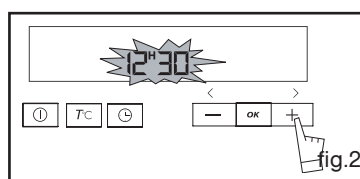


fig.2



Warning
If the OK touch control is not pressed, the adjustment will be automatically recorded after a few seconds.

EN 2 / USING YOUR APPLIANCE

• Immediate cooking

– The programmer should display only the time. It should not be flashing.

Press the touch control ① (fig.1) then use the touch controls + or - to select your cooking (fig.2).

Example:  → shelf support 2 recommended.
– Confirm with the touch control **OK**.

The cooking indicator freezes. The shelf support indicator and the working elements appear.

The oven begins heating.

Place your dish in the oven based on the recommendation shown in the display.

Your oven recommends the optimal temperature for the chosen cooking mode.

However, you can still adjust the temperature by pressing the $T^{\circ}\text{C}$ touch control under the display (fig.3).

The "C" flashes in the display to indicate that you can adjust the temperature by pressing the + or - buttons (fig.4).

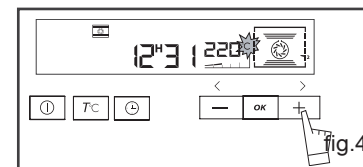
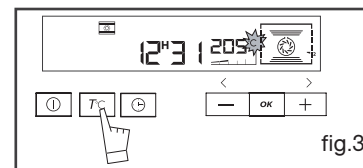
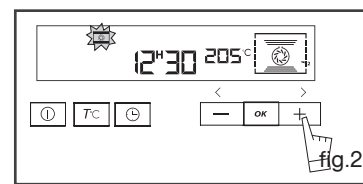
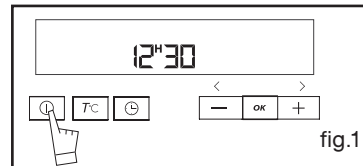
Example:  → set to 220°C.

– Confirm with the touch control **OK**.

The temperature rise indicator  indicates the temperature increase in the oven.

A series of beeps will sound when the oven reaches the selected temperature.

To stop cooking, press and hold the touch control for a few seconds ①.



Warning

After a cooking cycle, the cooling fan continues to operate for a period of time in order to guarantee optimal oven reliability.



Warning

All types of cooking are done with the door closed.

2 / USING YOUR APPLIANCE

EN

• PROGRAMMED COOKING

- Cooking with immediate start and programmed duration

- Select the desired cooking mode and adjust the temperature (see paragraph: immediate cooking).

- Press the  touch control until the cooking duration indicator starts to flash .

The display starts flashing 0:00 to indicate you can now adjust the setting (fig.1).

- Press the + or - touch controls to set the desired time.

Example: 30 mins cooking time (fig.2).

- Confirm with the touch control **OK**.

The cooking time is automatically recorded after a few seconds.

The cooking time display stops flashing.

The countdown of the cooking time begins immediately after it has been set.

After these three steps, the oven heats up:

A series of beeps will sound when the oven reaches the selected temperature.

At the end of cooking (end of programmed time),

- the oven turns off,

- the cooking time indicator and 0:00 both start to flash (fig.3),

- a series of beeps sounds for a few minutes. Press any button to stop the beeping.

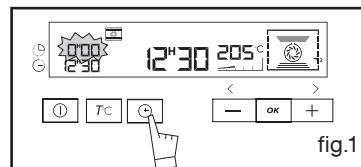


fig.1

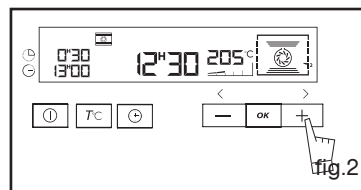


fig.2

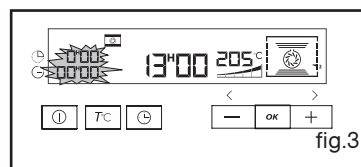


fig.3

EN 2 / USING YOUR APPLIANCE

• PROGRAMMED COOKING

- *Cooking with delayed start and chosen cooking end time*

Proceed as with programmed cooking.

- Press the  touch control until the cooking end time starts flashing .

The display starts flashing to indicate you can now adjust the setting (fig.1).

- Press the touch control + or - to set the desired cooking end time.
Example: end of cooking at 16:00 (fig.2).

- Confirm with the touch control **OK**.

The cooking end time is automatically recorded after a few seconds.
The cooking end time display stops flashing.

After these 3 steps, the oven heating is delayed so that cooking ends at 16:00.

At the end of cooking (end of programmed time),

- the oven turns off,
- the cooking time indicator and 0:00 both start to flash (fig.3),
- a series of beeps sounds for a few minutes. Press any button to stop the beeping.

The display returns to the time of day.

The cavity lights up until cooking begins, and remains lit until cooking is finished.

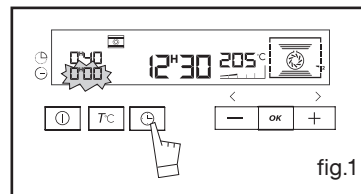


fig.1

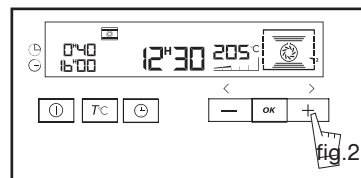


fig.2

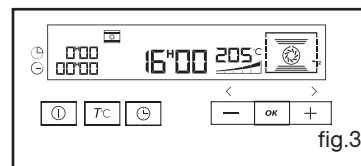


fig.3

2 / USING YOUR APPLIANCE

EN

• USING THE TIMER FUNCTION

- Your oven's programmer can be used as an independent timer that allows you to count down a time without operating the oven.

In this case, the timer display has priority over the clock display.

- Press the  touch control 3 times (fig.1).

The timer symbol  and 0:00 start flashing.

- Adjust the chosen time by pressing the + or - buttons (fig.2).

- Press the touch control **OK** to confirm or wait a few seconds.

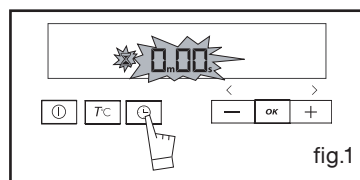


fig.1

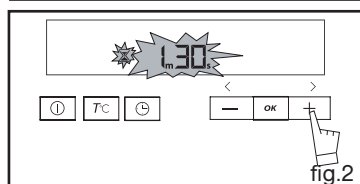


fig.2

The display stops flashing after a few seconds and the timer starts working, counting down the time in seconds.

Once the time has expired, the timer emits a series of beeps to notify you.

Press any button to stop the beeping.



Warning

It is possible to change or cancel the timer at any time.

EN 2 / USING YOUR APPLIANCE

• PERSONALISING THE RECOMMENDED TEMPERATURE

Select the cooking function:

- Press the touch control **OK**.

If you wish to customise the recommended temperature:

- Press the $T^{\circ}\text{C}$ touch control until the temperature starts flashing.
- Press the + or - button until the desired temperature appears.
- Press **OK** to confirm.

• LOCKING THE CONTROLS (CHILD SAFETY)

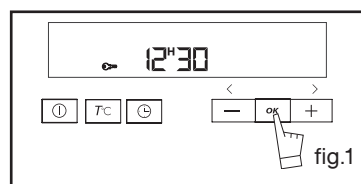
OVEN OFF

You have the option of preventing access to the oven controls by taking the following steps:

With the oven off, press on the touch control **OK** for several seconds until a "key" appears on the screen -> access to the oven controls is now blocked (fig.1).

To unlock access, press on the touchpad **OK** for several seconds.

The oven controls are once again accessible.



Warning

You cannot lock the oven if you have programmed a cooking cycle.

3 / OVEN COOKING MODES**EN****CIRCULATING HEAT**(recommended temperature **180°C** min 35°C max 235°C)

- Cooking is controlled by the heating element located at the bottom of the oven and by the fan.
 - Rapid temperature increase: Some dishes can be placed in the oven while it is still cold.
 - Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist.
- For cooking multiple items on up to 3 levels.

**COMBINED HEAT**(recommended temperature **205°C** min 35°C max 275°C)

- Cooking controlled by the upper and lower heating elements and by the fan.
- Three combined sources of heat: a lot of heat from the bottom, a little circulating heat and a bit from the grill.
- Recommended for quiches, pies, wet fruit tarts, placed in a dish on a baking sheet which is preferably non-stick.

**ECO**(recommended temperature **200°C** min 35°C max 275°C)

- Cooking controlled by the upper and lower heating elements.
- This position allows energy savings while maintaining the quality of the cooking.
- The ECO position is used for energy label performance.
- All types of cooking are done **without preheating**.

**FAN GRILL + ROTISSERIE**(recommended temperature **200°C** min 180°C max 230°C)

- Cooking controlled, alternately, by the upper element and by the fan.
- Preheating is unnecessary. Roasts and poultry are juicy and crispy all over.
- The spit keeps turning until the door is opened.
- Slide the drip tray onto the bottom shelf support.
- Recommended for all poultry and roasts on the spit, for cooking leg joints thoroughly, and cuts of beef. To keep fish steaks moist.

**VARIABLE GRILL MEDIUM AND HIGH + SPIT**(recommended positions **2 or 4** - min 1 - maxi 4)

- Cooking is done by the upper element.
- The double grill covers the entire grid surface. The grill is as effective on medium as on high, for small quantities.
- They are recommended for grilling chops, sausages, toast or prawns placed on the grid.

** Program(s) used to obtain the results indicated on the energy label in accordance with European standard EN 50304 and European Directive 2002/40/CE.*

EN 3 / OVEN COOKING MODES



KEEPING THINGS WARM

(recommended temperature **80°C** min 35°C max 100°C)

- This position allows you to keep your dishes hot by occasional heating from the bottom of the oven along with the fan.
- Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kugelhupf, etc, without exceeding 40°C (plate warming, defrosting).



BREAD

(recommended temperature **205°C** min 35°C max 275°C)

- Cooking sequence recommended for baking bread.
- After preheating, place the ball of dough on the pasty dish - 2nd shelf.
- Do not forget to place a ramekin of water on the bottom to get a crispy, shiny crust.

Depending on model:



INTELLIGENT COOKING SYSTEM

or



LOW TEMPERATURE

(See the following pages for details + "low temperature" joints RECIPE BOOK)

4 / GUIDE TO I.C.S. FUNCTIONS

EN

• THE "I.C.S." FUNCTION

The ICS (Intelligent Cooking System) function will completely simplify cooking for you because the oven will automatically calculate all the cooking parameters (temperature, cooking time, cooking mode) based on the selected dish thanks to its electronic sensors located in the oven that constantly measure the moisture level and temperature variations.

OPERATING THE ICS FUNCTION:

This cooking mode takes place in two phases:

1) A data search phase during which the oven begins heating and determines the ideal cooking time. This phase lasts between 5 and 40 minutes depending on the dish.

⚠ Warning: Do not open the door during this phase or you may disturb the recording of data. This data search phase is symbolised by rotating arrows.

- Press the touch control ① then use the touchpad + to select the function **ICS** (fig.1).

- Confirm with the touch control **OK**.

The oven offers a choice of 12 dishes:

- Press the + or - button to select your dish.

Example: Soufflés 🍰

Once you have selected your dish, slide it into the oven at the shelf support requested.

- Confirm by pressing the **OK** button to start cooking (fig.2).

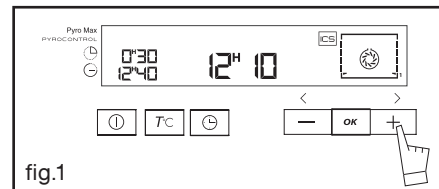


fig.1

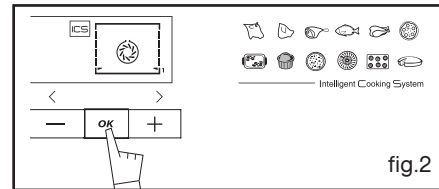


fig.2

N.B.: No preheating is required to use the ICS function. Cooking ABSOLUTELY must begin in a cool oven. It is useful to wait for your oven to cool down completely before starting a second cooking programme, if not, it will start beeping to indicate that the oven is hot.

2) A second cooking phase: The oven has determined the time required and displays it, along with the cooking end time. The remaining cooking time indicated takes into account the cooking time from the first phase. You can now open the door (e.g. to baste a roast).

- The oven turns itself off when the cooking time has ended.

DELAYED START FUNCTION:

To program a delayed start,

- Press the cooking end time ⏸ touch control until the indicator starts flashing ⏸ and change the cooking end time.

PLEASE NOTE: If you want to programme a subsequent ICS cooking cycle, wait until the oven has cooled completely. However, you can use the "manual" function even if the oven is hot.

EN I.C.S. FUNCTIONS

	Roast Beef	• Roast beef (prepared rare)  • Place the roast on the grid using the grid + drip tray assembly. You can turn it over when the cooking time becomes fixed.
	Roast Pork	• Pork roasts - Loin - Tenderloin
	Lamb	• Leg of 1kg to 2,500kg  • Place the roast on the grid using the grid + drip tray assembly. You can turn it over when the cooking time becomes fixed.
	Fish	• Whole fish (sea bream, pollock, trout, mackerel, etc.) • Roasted fish
	Chicken	• Chickens weighing 1 to 1.7 kg • Duck, guinea fowl, etc.
	Pizza	• Fresh store-bought pizza • Ready-to-use pizza dough • Home-made pizza dough • Frozen pizza
	Vegetables stuffed	• Tomatoes, stuffed peppers & vegetables • Lasagna (fresh or frozen) • Shepherd's pie, brandade, etc.
	Soufflé	• Use a tall mould with straight edges and a diameter of 21cm.
	Tarts (savory)	• Fresh quiches • Frozen quiches • Frozen mini-pastry
	Tarts (sweet)	• Fresh tarts • Frozen tarts
	Small Biscuits	• Small individual pastries: cookies, croissants, buns, fruit bread in a mould, croque-monsieur.
	Cakes	• Home-style cakes: sweet or savory loaves, pound cake. • Ready-to-mix batters in packets.

I.C.S. FUNCTIONS**EN**

- Take the roast out of the refrigerator at least one hour before starting the cooking programme:
- If you prefer meat rare; if you prefer it well done, opt for a traditional cooking function.
- Trim away as much fat as possible: it causes smoke.
- At the end of cooking, allow the meat to sit for 7 to 10 minutes wrapped in a sheet of aluminium foil before carving.

- Take the roast out of the refrigerator at least one hour before starting the cooking programme: the colder the meat is, the closer it will be to the end of cooking.
- Use an earthenware dish. Add one to two tablespoons of water.
- At the end of cooking, allow the meat to sit for 7 to 10 minutes wrapped in a sheet of aluminium foil before carving. Add salt when cooking is finished.

- Take the meat out of the refrigerator at least one hour before starting the cooking programme:
- Select a leg that is round and plump rather than long and lean.
- Wrap the meat in aluminium and let it sit after cooking.

- Use this function only for whole fish cooked with herbs and white wine.
(Grilled fish or papillote preparations require that the oven be preheated.)

- Turnspit cooking: do not forget to place the drip tray on the first shelf support to catch the drippings.
- Cooking in a dish: Opt for earthenware dishes to avoid splattering.
- Pierce the skin of poultry to avoid splattering.

- Place it on the grid for a crispy crust (you can place a sheet of parchment paper between the grid and the pizza to protect the oven from cheese drippings).
- Place the pizza on the baking tray for a soft crust.

- Properly adjust the dimensions of the dish to the quantity of food to be cooked to avoid juices spilling over.

- Butter the mould and do not touch the inside with your fingers or the soufflé will not rise.

- Use a non-stick aluminium mould: the crust will be crispy on the bottom.
- Remove the tray from frozen quiches before placing them on the grid.

- Use a non-stick aluminium mould:
- The crust will be crispy on the bottom.

- Small individual cakes made on a pastry tray and placed on the grid.



Puff pastry must be cooked on "CAKES" to achieve good results.

- Cakes made in a cake mould, round, square... and always placed on the grid.
It is possible to place two cake moulds side by side.

EN 5 / GUIDE TO LOW TEMPERATURE FUNCTIONS

• USING THE “LOW TEMPERATURE” FUNCTION

Cooking must absolutely begin in a “LOW TEMPERATURE” oven.

- Press the ① touch control then use + to select the function  (fig.1).

- Confirm with the touch control **OK**.

The oven offers a choice of 8 dishes:

- Press the + or - button to select your dish.

Once the dish is selected, confirm your choice by pressing **OK**.

Example: Roast beef (fig.2)

Place your dish in the oven at the shelf level indicated.

- Confirm by pressing the **OK** button to start cooking.

The following are now displayed: the cooking time (which you cannot change) and the cooking end time which you can change (fig.3).

Oven and grill furniture to use:

- **Lamb** -> Low Temperature assembly
- **Small fish** -> Large grid
- **Large fish** -> Large grid
- **Chicken** -> Spit
- **Roast beef** -> Low Temperature assembly
- **Roast pork** -> Low Temperature assembly
- **Roast veal** -> Low Temperature assembly
- **Yoghurt** -> Pots in the enamel dish

The oven turns off automatically and beeps for 2 minutes.

Press **OK** to stop the beeping.

For meat, there is automatic low temperature stabilisation (duration 1 hour).

For yogurt, there is a “rapid cooling” phase (duration 1 hour).

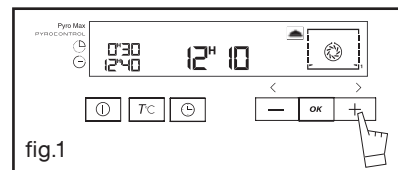


fig.1

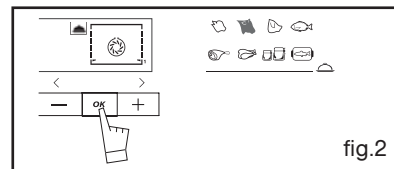


fig.2

6 / CARING FOR AND CLEANING YOUR OVEN

EN

• DOING A PYROLYSIS (PYROLYSIS MODEL: DOP750*)

• Immediate pyrolysis



Warning

Remove the grids and trays from the oven and clean any major spill residue.

- Check that the programmer is displaying the time of day and that it is not flashing.

You can choose from 3 lengths of time for the pyrolysis cycle:



pyrolysis duration of 1 hour 30 mins.



pyrolysis duration of 1 hour 45 mins.



pyrolysis duration of 2 hours.

Press the ① touch control (fig.1).

Then press once on the touch control - to make the symbol "P" flash in the display (fig.2). Confirm by pressing the touch control **OK**.

The pyrolysis duration by default displays 2:00 (fig.1), but you can make this longer or shorter.

Example: pyrolysis cycle of 1h45.

Press the + or - button to obtain the duration you want (fig.3).

Confirm by pressing the touch control **OK**.

The pyrolysis starts and the  symbol becomes steady. The duration starts to count down immediately after it has been set.

During pyrolysis, the  symbol flashes in the programmer indicating that the door is locked (fig.4).

When pyrolysis finishes, 0:00 flashes as well as the  symbol.

- When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes.

The oven is clean and once again ready for the cooking application of your choice.

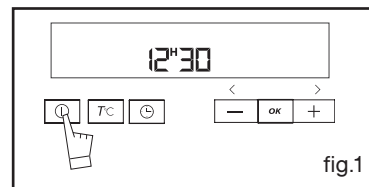


fig.1

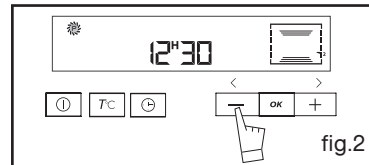


fig.2

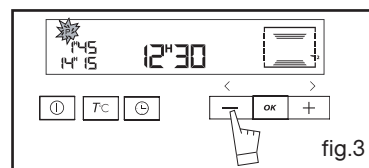


fig.3

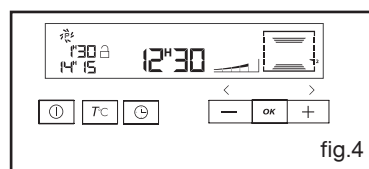


fig.4

EN 6 / CARING FOR AND CLEANING YOUR OVEN

• DOING A PYROLYSIS (PYROLYSIS MODEL: DOP760*)

• Immediate pyrolysis



Warning

Remove the grids and trays from the oven and clean any major spill residue.

- Check that the programmer is displaying the time of day and that it is not flashing.

You can choose between 2 lengths of time for the pyrolysis:

Pyrocontrol: duration of pyrolysis between 1h30m and 2h12m depending on how dirty it is.

Pyro Max: pyrolysis duration 2h00m.

Press the touch control, then press “-” once, and confirm by pressing **OK** (fig.1). The pyrolysis duration by default displays 1h30 (fig.1), but you can make this longer or shorter.

Example: pyrolysis cycle 2h00.

Press the + button to obtain the duration you want (fig.2).

Confirm by pressing the touch control **OK**.

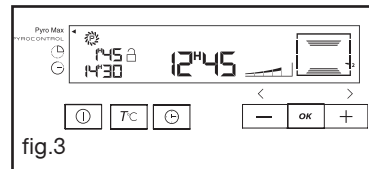
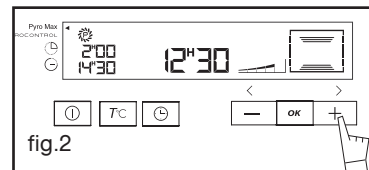
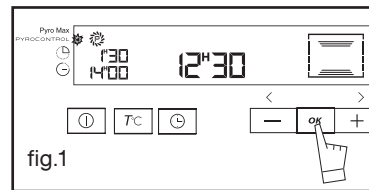
The pyrolysis starts. The duration starts to count down immediately after it has been set. The temperature rise symbol lights up.

During pyrolysis, the symbol flashes in the programmer indicating that the door is locked (fig.3).

When pyrolysis finishes, 0:00 flashes as well as the symbol.

- When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes.

The oven is clean and once again ready for the cooking application of your choice.



6 / CARING FOR AND CLEANING YOUR OVEN

EN

• DOING A PYROLYSIS (ALL MODELS)

• Delayed pyrolysis

- Follow the instructions described in the section "Programming for immediate pyrolysis".

After confirming the pyrolysis cycle with the **OK** button:

- Press the  touch control.
The end of cooking time flashes to indicate that it is now possible to set it (fig.1).

- Press the + or - button to set the desired end time (fig.2).

Example: end of cooking at 18:00.

Confirm by pressing the touch control **OK**.

- After these steps, the beginning of pyrolysis is delayed so that it finishes at 18:00.

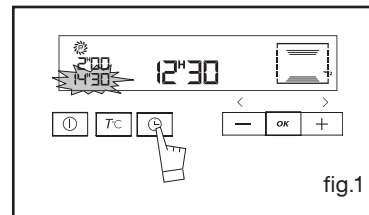


fig.1

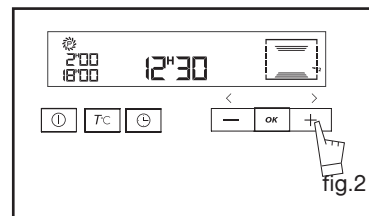


fig.2

• SELF-DEGREASING CATALYTIC (enamelled oven)

(CATALYTIC MODEL: DOC760*)

- This oven is composed of an enclosure fitted with detachable walls covered with a special microporous enamel (catalytic enamel), which provides its self-degreasing properties. As soon as dirt appears, it spreads out and is dispersed into the microporous holes. It is oxidised on both sides and gradually disappears. The self-degreasing enamel is mainly suited for fatty, rather than sugary substances. This is why the oven floor, which is more subject to sugary overflow, is not covered with this enamel.

We strongly recommend:

- That you do not scrub these catalytic walls with metallic brushes, pointed or sharp instruments.
- That you do not try to clean them with commercial scouring products.
- When grilling food, the temperature of the walls is not always sufficient to eliminate major spattering of fat.



CLEANING

- After cooking, select the cleaning sequence.
If traces of spatter remain, they will be reduced during subsequent cooking operations.

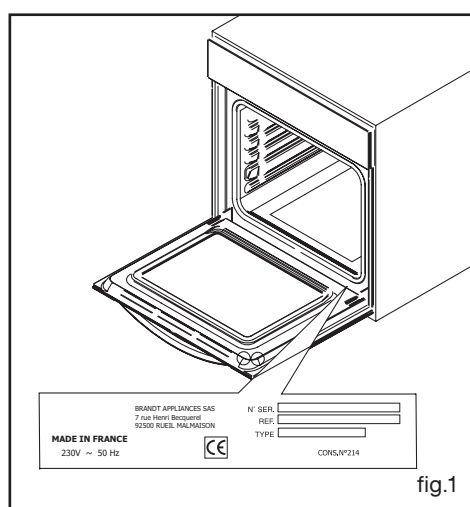
EN **NOTES**

7 / AFTER-SALES SERVICE

EN

• SERVICE CALLS

Any repairs that are made to your appliance must be handled by a qualified professional authorised to work on the brand. When you call, mention your appliance's complete reference (model, type, serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate (*fig.1*).



GENUINE REPLACEMENT PARTS

During maintenance work, request that only **certified genuine replacement parts are used.**



Brandt Appliances - simplified shareholder company with capital of 10,000,000 Euros RCS Nanterre 440,302,347.

**FR 02***Estimado cliente, estimada clienta:***CS 24***Acaba de adquirir un horno **DE DIETRICH** por lo que le quedamos sumamente agradecidos.***DA 46***Nuestros equipos de investigación han diseñado para usted esta nueva generación de aparatos que por su calidad, su estética, sus funciones y su desarrollo tecnológico los convierten en productos excepcionales, exponentes de nuestra maestría.***DE 68****EN 90***Su nuevo horno **DE DIETRICH** se integrará armoniosamente en su cocina combinando perfectamente el dominio tecnológico, las prestaciones de cocción y la facilidad de utilización. Hemos querido ofrecerle un producto óptimo.***ES 112****IT 134***En la gama de productos **DE DIETRICH**, también encontrará un amplio surtido de cocinas, placas de cocción, campanas extractoras, lavavajillas y frigoríficos integrables, que podrá combinar con su nuevo horno **DE DIETRICH**.***NL 156****PT 178***Por supuesto, con el deseo permanente de satisfacer al máximo sus exigencias con relación a nuestros productos, nuestro servicio de atención al cliente está a su entera disposición para responder a todas sus preguntas o sugerencias (datos al final de este manual).**Asimismo, visite nuestra página web:**www.dedietrich-electromenager.com donde encontrará nuestras últimas innovaciones y otras informaciones útiles y adicionales.***DE DIETRICH***Los nuevos objetos de valor*www.dedietrich-electromenager.com

Con el objetivo de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de efectuar modificaciones en sus características relacionadas con los avances.

**Importante:**

Antes de poner en marcha la placa, lea atentamente esta guía de instalación y utilización para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

ÍNDICE**ES****1 / DESCRIPCIÓN DEL APARATO**

- Presentación del horno 114
- Accesorios..... 114
- Presentación del programador 115
- Presentación de los mandos de control..... 116

2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO

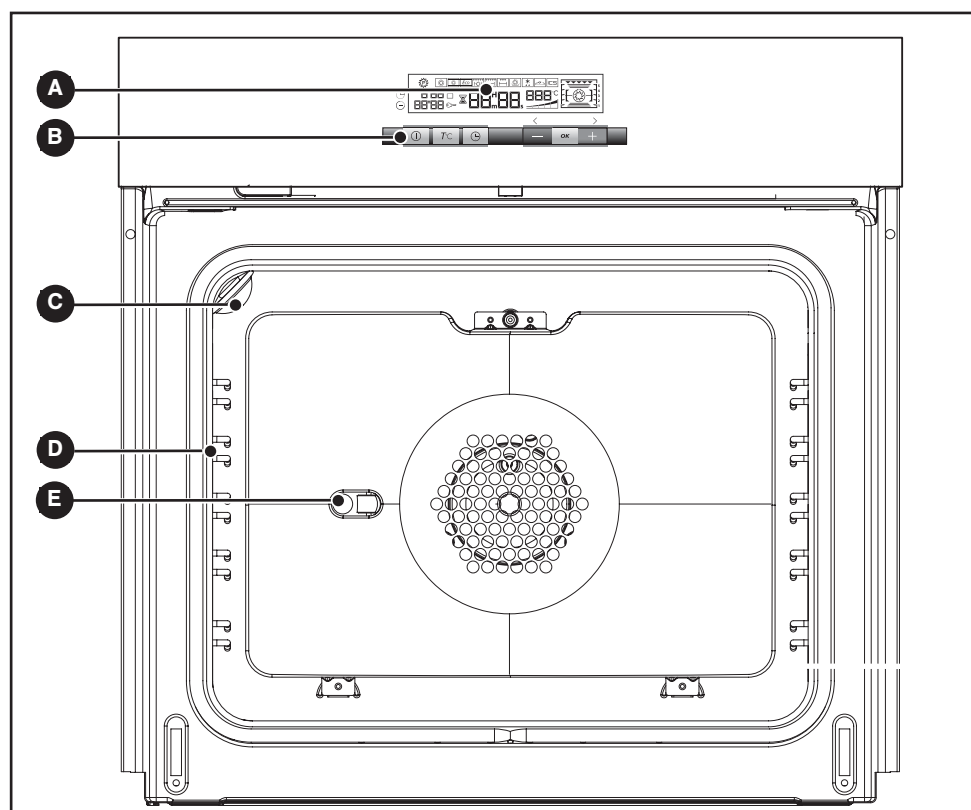
- Utilización del programador
 - Cómo ajustar la hora 117
 - Cocción inmediata 118
- Cocción programada
 - Puesta en marcha inmediata 119
 - Puesta en marcha retardada 120
- Utilización de la función minutería..... 121
- Personalización de la temperatura recomendada 122
- Bloqueo de los mandos 122

3 / MODOS DE COCCIÓN DEL HORNO 123**4 / MANUAL DE FUNCIONES I.C.S. 125**
(según modelo)**5 / MANUALES DE LAS FUNCIONES DE BAJA TEMPERATURA..... 128**
(según modelo)**6 / MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL HORNO 129****7 / SERVICIO TÉCNICO**

- Intervenciones..... 133

ES 1 / DESCRIPCIÓN DEL APARATO

• PRESENTACIÓN DEL HORNO



- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| A Programador | D Niveles de altura varilla |
| B Barra de mandos | E Agujero para asador |
| C Lámpara | |

• Accesorios

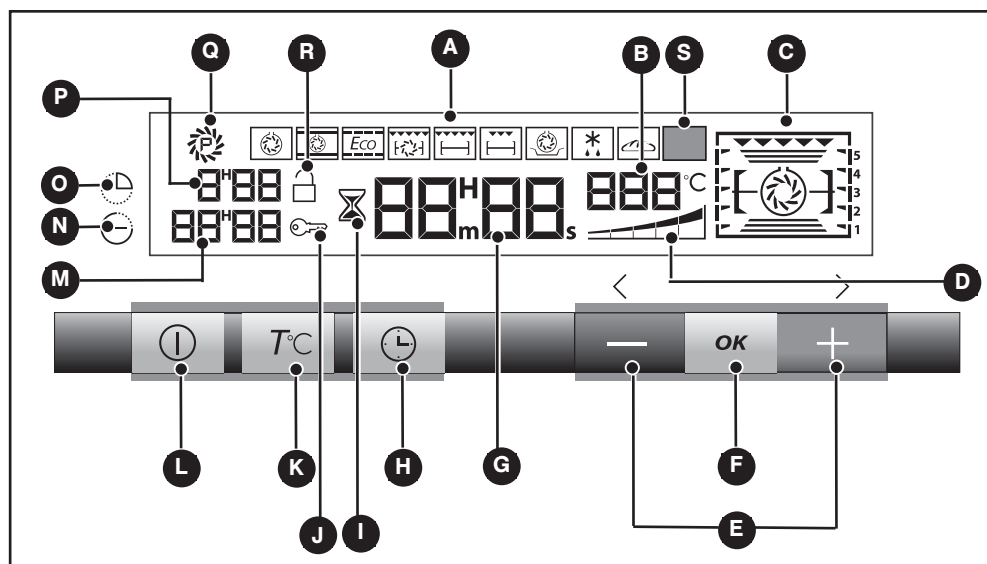
Su aparato está equipado con dos parrillas de seguridad con empuñadura, una parrilla con empuñaduras para bandeja de 45 mm, una bandeja de repostería Lissium, una bandeja de 45 mm y un asador rotativo.

Accesorios adicionales: un conjunto de cocción para baja temperatura (modelo DOP750).

1 / DESCRIPCIÓN DEL APARATO

ES

• PRESENTACIÓN DEL PROGRAMADOR



- A** Visualización de los modos de cocción
- B** Visualización de la temperatura del horno
- C** Indicador de niveles de altura y del modo de cocción seleccionados
- D** Indicador de aumento de temperatura
- E** Mandos de control
- F** Mandos de validación de los ajustes
- G** Visualización del reloj o del minuterero
- H** Ajuste de los tiempos/final de cocción y puesta en hora
- I** Indicador de minutería
- J** Indicador de bloqueo del teclado (seguridad niños)
- K** Regulación de temperatura
- L** Start/Stop
- M** Visualización de fin del tiempo de cocción
- N** Indicador de final de cocción
- O** Indicador de duración de cocción
- P** Visualización de duración de cocción
- Q** Indicador de limpieza (diferente según el modelo)
- R** Bloqueo pirólisis (modelo DOP750*/760*)
- S** ICS o Baja temperatura (según modelo ver a continuación)



Modelo DOP 760* y DOC 760*
I.C.S.



Modelo DOP 750*
Baja Temperatura

ES 1 / DESCRIPCIÓN DEL APARATO**• PRESENTACIÓN DE LOS MANDOS DE CONTROL (según los modelos)**

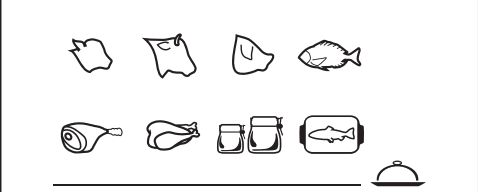
ICS **Modelo DOP 760* y DOC 760***
I.C.S.



Intelligent Cooking System

Asado de buey
Asado de cerdo
Cordero
Pescados
Pollo
Pizza
Verduras rellenas
Súflés
Tartas saladas
Tartas dulces
Galletas pequeñas
Pasteles

 **Modelo DOP 750***
Baja Temperatura



Asado de ternera	(4h30)
Asado de buey	(3h00)
Asado de cerdo	(4h30)
Pescados grandes	(2h10)
Pescados pequeños	(1h20)
Yogures	(3h00)
Pollo	(6h00)
Cordero	(3h00)

Duración de cocción

2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO

ES

• UTILIZACIÓN DEL PROGRAMADOR

• Cómo ajustar la hora

- Al conectar el horno

El visor parpadea a las 12:00 (fig.1).

Regule la hora pulsando los mandos + y - (manteniendo pulsado el mando, los números pasan rápidamente) (fig.2).

Ejemplo: 12H30

Pulse el botón  para validar.

La visualización ya no parpadea (fig.3).

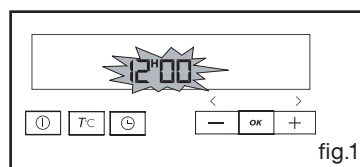


fig.1

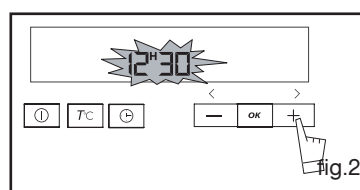


fig.2

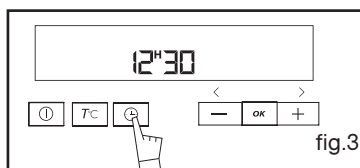


fig.3

- Para volver a poner el reloj en hora

Pulse el mando  durante unos segundos hasta que parpadee el visor (fig.1) y luego suéltelo.

Unos pitidos indican que se puede comenzar la regulación.

Regule la hora con los mandos + y - (fig.2).

Pulse el botón **OK** para validar.

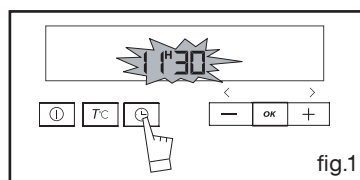


fig.1

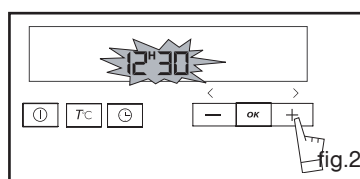


fig.2



Atención

Si no se valida con el botón OK, el registro es automático al cabo de unos segundos.

ES 2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO

• Cocción inmediata

– El programador sólo debe indicar la hora. Ésta no debe parpadear.

Pulse el mando ① (fig.1) y luego seleccione con los mandos + o - la cocción elegida (fig.2).

Ejemplo:  → altura 2 recomendada.

– Valide con la tecla **OK**.

El indicador de cocción se queda fijo. Aparecen el indicador de niveles y los elementos en funcionamiento.

El horno se pone en marcha.

Coloque la bandeja en el horno siguiendo las instrucciones del visor.

El horno le propone la temperatura óptima para este tipo de cocción.

No obstante, puede ajustar la temperatura utilizando el mando $T^{\circ}\text{C}$ situado bajo el visor (fig.3).

La “°C” parpadea en el visor e indica que puede ajustar la temperatura pulsando los mandos + o - (fig.4).

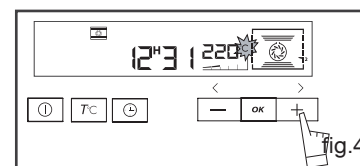
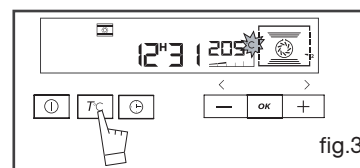
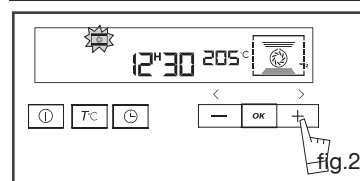
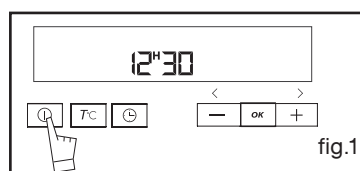
Ejemplo:  → ajustada a 220°C.

– Valide con el botón **OK**.

El indicador de aumento de temperatura  señala la progresión de la temperatura en el interior del horno.

Se emite una serie de pitidos cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada.

Para parar la cocción, pulse unos segundos la tecla ①.



Atención

Después de un ciclo de cocción, la turbina de enfriamiento sigue funcionando durante cierto tiempo, para garantizar una buena fiabilidad del horno.



Atención

Todas las cocciones se realizan con la puerta cerrada.

2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO

ES

• COCCIÓN PROGRAMADA

- *Cocción con puesta en marcha inmediata y duración programada*

- Elija el modo de cocción deseado y ajuste la temperatura (ver párrafo: cocción inmediata).

- Pulse el mando  hasta que parpadee el indicador de duración de la cocción .

La pantalla parpadea en 0:00 para indicar que es posible realizar el ajuste (fig.1).

- Pulse la tecla + o - para ajustar el tiempo deseado.
Ejemplo: 30 min de cocción (fig.2).

- Valide con la tecla **OK**.

El registro del tiempo de cocción es automático al cabo de unos segundos

El visor del tiempo deja de parpadear.

La cuenta atrás del tiempo se efectúa inmediatamente después del ajuste.

Después de estas 3 acciones, el horno calienta:

Se emite una serie de pitidos cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada.

Al final de la cocción (fin del tiempo programado),

- el horno se para,

- el indicador de duración de cocción y 0:00 parpadea (fig.3),

- se emite una serie de pitidos durante unos minutos. La parada definitiva de estos pitidos se realiza pulsando cualquier mando.

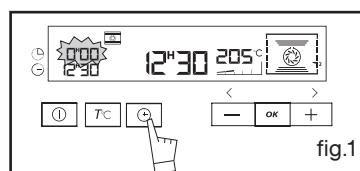


fig.1

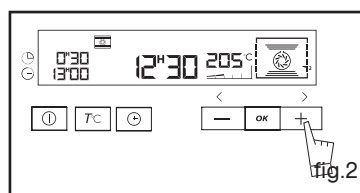


fig.2

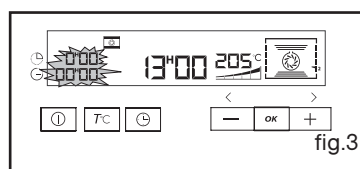


fig.3

ES 2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO

• COCCIÓN PROGRAMADA

- Cocción con puesta en marcha retardada y hora de fin de cocción programada

Proceda como para una cocción programada.

- Pulse el mando  hasta que parpadee el indicador de final de la cocción .

La pantalla parpadea para indicar que es posible realizar el ajuste (fig.1).

- Pulse el mando + o - para regular la hora de fin de cocción deseada.

Ejemplo: fin de cocción a las 16:00 (fig.2).

- Valide con la tecla **OK**.

El final de cocción queda registrado automáticamente al cabo de unos segundos.

El visor del fin de cocción deja de parpadear.

Una vez efectuadas estas operaciones, la puesta en marcha queda retardada para que la cocción termine a las 16:00.

Al final de la cocción (fin del tiempo programado),

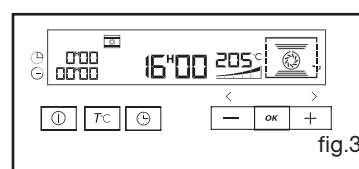
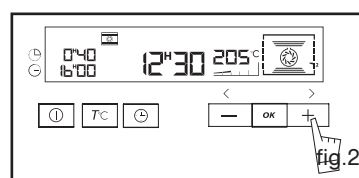
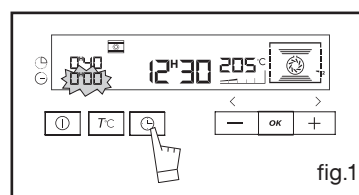
- el horno se para,

- el indicador de duración de cocción y 0:00 parpadea (fig.3),

- se emite una serie de pitidos durante unos minutos. La parada definitiva de estos pitidos se realiza pulsando cualquier mando.

La visualización pasa de nuevo a la hora del día.

El interior del horno queda iluminado desde el inicio de la cocción y se apaga al final de la cocción.



2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO

ES

• UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN MINUTERÍA

- El programador del horno se puede utilizar como minuterio independiente que permite realizar una cuenta atrás sin funcionamiento del horno.

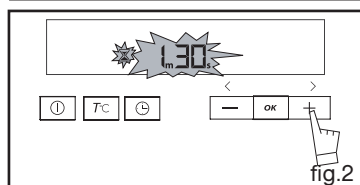
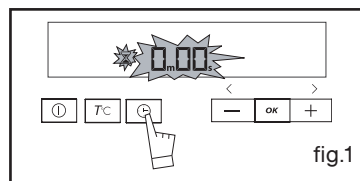
En ese caso, la visualización de la minutería predomina sobre la visualización de la hora.

- Pulse 3 veces el mando  (fig.1).

El símbolo correspondiente a la minutería  y 0m00s parpadean.

- Ajuste el tiempo elegido pulsando los mandos + o - (fig.2).

- Pulse el botón **OK** para validar o esperar unos segundos.



El visualizador deja de parpadear al cabo de unos segundos y el minuterio se pone en marcha y descuenta el tiempo de segundo en segundo.

Una vez transcurrido el tiempo, el minuterio emite una serie de pitidos para advertirle.

La parada de estos pitidos se realiza pulsando cualquier mando.



Atención

Se puede modificar o anular en cualquier momento la programación del minuterio.

ES 2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO

• PERSONALIZACIÓN DE LA TEMPERATURA RECOMENDADA

Seleccione la función de cocción:

- Pulse el botón **OK**.

Si desea personalizar la temperatura recomendada:

- Pulse la tecla $T^{\circ}C$ hasta que la temperatura empiece a parpadear.

- Pulse la tecla + o - hasta la temperatura deseada.

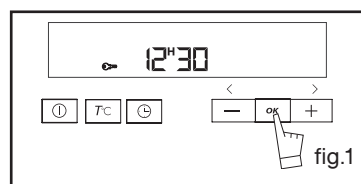
- Pulse **OK** para validar.

• BLOQUEO DE LOS MANDOS (SEGURIDAD NIÑOS)

HORNO PARADO

Tiene la posibilidad de impedir el acceso a los mandos del horno procediendo de la siguiente forma:

con el horno parado, pulse el botón **OK** durante unos segundos, aparece entonces una "llave" en la pantalla -> el acceso a los mandos del horno ha quedado bloqueado (fig.1).



Para desbloquearlo, pulse durante unos segundos la tecla **OK**.

Los mandos del horno están accesibles de nuevo.



Atención

No puede bloquear el horno si ha programado una cocción.

3 / MODOS DE COCCIÓN DEL HORNO**ES****CALOR GIRATORIO**(temperatura recomendada **180°C** mín. 35°C máx. 235°C)

- La cocción se efectúa con el elemento calefactor situado al fondo del horno y con la hélice para mover el aire.
- Aumento rápido de la temperatura. Algunos platos se pueden introducir en el horno frío.
- Recomendado para conservar tiernas las carnes blancas, pescados y verduras.

Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.

**CALOR COMBINADO**(temperatura recomendada **205°C** mín. 35°C máx. 275°C)

- La cocción se efectúa con la resistencia inferior y la superior y con la hélice de movimiento de aire.
- Tres fuentes de calor asociadas: mucho calor en la parte inferior, un poco de calor giratorio y un toque de grill para dorar.
- Recomendado para quiches, empanadas, tartas de frutas jugosas, colocadas preferentemente en una bandeja metálica con revestimiento antiadherente.

**ECO**(temperatura recomendada **200°C** mín. 35°C máx. 275°C)

- La cocción se efectúa con la resistencia inferior y superior.
- Esta posición permite ahorrar energía conservando las cualidades de cocción.
- La posición ECO se utiliza para el etiquetado energético.
- Todas las cocciones se realizan **sin precalentamiento**.

**GRILL PULSADO + ASADOR ROTATIVO**(temperatura recomendada **200°C** mín. 180°C máx. 230°C)

- La cocción se realiza alternativamente con el elemento superior y con la hélice para mover el aire.
- No hace falta precalentamiento. Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados.
- El asador rotativo continua funcionando hasta que se abre la puerta.
- Coloque la bandeja para recoger la grasa en la posición más baja.
- Recomendado para todas las aves o asados hechos con el asador, para soasar y cocinar hasta el centro piernas de cordero y chuletas de buey. Para que los bloques de pescado queden jugosos y tiernos.

**GRILLS VARIABLES MEDIO y FUERTE + ASADOR ROTATIVO**(posiciones recomendadas **2 ó 4** - mín. 1 - máx. 4)

- La cocción se efectúa con la resistencia superior.
- El grill fuerte cubre toda la superficie de la rejilla. El grill medio ofrece la misma eficacia que el grill fuerte, para cantidades más pequeñas.
- Recomendados para asar chuletilas, salchichas, rebanadas de pan, langostinos a la parrilla.

* *Secuencia o secuencias utilizadas para el anuncio escrito en la etiqueta energética de conformidad con la norma europea EN 50304 y según la directiva europea 2002/40/CE.*

ES 3 / MODOS DE COCCIÓN DEL HORNO



MANTENIMIENTO CALIENTE

(temperatura recomendada **80°C** mín. 35°C máx. 100°C)

- Esta posición permite mantener calientes sus alimentos mediante dosificación de elemento situado al fondo del horno con el movimiento de aire.
- Recomendado para levantar las masas de pan, brioche, kouglof... sin superar los 40°C (calienta-platos, descongelación).



PAN

(temperatura recomendada **205°C** mín. 35°C máx. 275°C)

- Secuencia de cocción recomendada para la cocción del pan.
- Tras un precalentamiento, coloque la bola de pan en la bandeja de repostería - 2º nivel.
- No olvide colocar un molde de agua en la solera para obtener una corteza crujiente y dorada.

Según modelo:



INTELLIGENT COOKING SYSTEM

o



BAJA TEMPERATURA

(Ver páginas siguientes para los detalles + LIBRO DE RECETAS "baja temperatura" adjunto)

4 / MANUAL DE FUNCIONES I.C.S.

ES

• LA FUNCIÓN "I.C.S."

La función ICS (Intelligent Cooking System) le facilitará totalmente la tarea, ya que el horno calculará automáticamente todos los parámetros de cocción en función del plato seleccionado (temperatura, duración y tipo de cocción), gracias a sensores electrónicos situados en el horno que miden permanentemente el grado de humedad y la variación de la temperatura.

FUNCIONAMIENTO DE LA FUNCIÓN ICS:

Este modo de cocción se efectúa en 2 fases:

1) Una fase de búsqueda, durante la cual el horno comienza a calentar y determinará el tiempo de cocción ideal. Esta fase dura entre 5 y 40 minutos según el plato.

Atención: No abrir la puerta durante esta fase para no perturbar el cálculo y el registro de los datos. Esta fase de búsqueda está simbolizada por las flechas giratorias.

- Pulse el botón ① y seleccione con el mando + hasta la función ICS (fig.1).

- Valide con el mando **OK**.

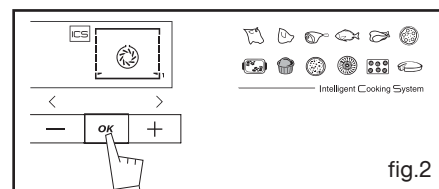
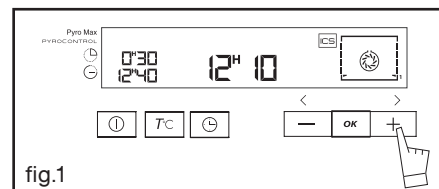
El horno propone una gama de 12 platos:

- Pulse la tecla + ó - para seleccionar su plato.

Ejemplo: Suflés 🍰

Una vez seleccionado el plato, introduzca el plato en el nivel de altura indicado.

- Valide pulsando el botón **OK** para iniciar la cocción (fig.2).



Nota: Para utilizar la función ICS no se requiere ningún precalentamiento. La cocción debe empezar **OBLIGATORIAMENTE** con el horno frío. Es conveniente esperar a que se enfríe totalmente antes de realizar una segunda cocción, si no mediante pitidos el horno le indica que está caliente.

2) Una segunda fase de cocción: el horno ha determinado el tiempo necesario y lo indica, así como la hora de final de cocción. El tiempo restante indicado tiene en cuenta la duración de cocción de la primera fase. Desde este momento, se puede abrir la puerta, por ejemplo, para regar el asado.

- El horno se apaga cuando ha terminado el tiempo de cocción.

FUNCIÓN INICIO DE COCCIÓN APLAZADO:

Para efectuar un inicio de cocción aplazado,

- Pulse el mando final de cocción ⏸ hasta que parpadee el indicador ⏸ y cambie la hora de final de cocción.

OBSERVACIÓN: Si desea encadenar una segunda cocción con ICS, espere a que el horno se enfríe totalmente. Sin embargo, se puede utilizar la función "manual" aunque el horno esté caliente.

ES FUNCIONES I.C.S.

	Asado de Buey	• Asados de buey (cocción poco hecha) • Coloque el asado en la rejilla del conjunto parrilla + bandeja honda. Puede darle la vuelta cuando el tiempo de cocción queda fijo
	Asado de Cerdo	• Asados de cerdo - costilla - solomillo
	Cordero	• Pierna de cordero de 1kg a 2,500kg • Coloque la pierna de cordero sobre la parrilla del conjunto parrilla + bandeja honda Puede darle la vuelta cuando el tiempo de cocción queda fijo.
	Pescados	• Pescados enteros (besugo, merluza pequeña, truchas, bacalao, etc.) • Pescado asado
	Pollo	• Pollos de 1 a 1,700 kg • Pato, pintada, etc.
	Pizza	• Pizzas preparadas frescas • Pizzas masas preparadas listas usar • Pizzas masas "hechas en casa" • Pizzas congeladas
	Verduras rellenas	• Tomates, pimientos... rellenos • Lasañas (frescas o congeladas) • Pastel de carne picada con puré de patata, brandada, etc.
	Suflé	• Utilice un molde alto con bordes rectos y 21cm de diámetro
	Tartas saladas	• Quiches frescas • Quiches congeladas • Cestas congeladas
	Tartas dulces	• Tartas frescas • Tartas congeladas
	Galletas Pequeñas	• Pasteles pequeños individuales: galletas, "financiers", croissants, panecillos, caracolas envasadas, y sándwiches de jamón y queso.
	Pasteles	• Pasteles familiares: cake (salados y dulces), bizcocho cuatro cuartos. • Preparaciones listas presentadas en bolsas.

FUNCIONES I.C.S.**ES**

- Saque el asado del frigorífico como mínimo una hora antes de empezar la cocción:
- Conseguirá un asado poco hecho; si prefiere la carne bien hecha, elija una función de cocción tradicional.
- Retire todo el recubrimiento de grasa que pueda ya que provoca humos.
- Al final de la cocción, respete un tiempo de reposo de 7 a 10 min. con la carne envuelta en papel de aluminio, antes de cortarla.

- Saque el asado del frigorífico como mínimo una hora antes de empezar la cocción: cuanto más fría esté la carne, más lo estará al finalizar la cocción.
- Utilice una fuente de barro. Añada 1 ó 2 cucharadas soperas de agua.
- Al final de la cocción, respete un tiempo de reposo de 7 a 10 min. con la carne envuelta en papel de aluminio, antes de cortarla. Sale al final de la cocción.

- Saque la carne del frigorífico como mínimo una hora antes de la cocción:
- Es mejor que la pierna de cordero sea redonda y rolliza en vez de larga y delgada.
- Después de la cocción, déjela reposar envuelta en papel de aluminio.

- Reserve esta función para los pescados enteros, cocinados con hierbas aromáticas y vino blanco (los pescados asados o cocinados en papillote requieren el precalentamiento del horno).

- Cocción en el asador rotativo: no olvide colocar la graseras en el primer nivel para recoger las grasas.
- Cocción en una fuente: es preferible utilizar fuentes de barro para evitar las salpicaduras.
- Pinche la piel de las aves para evitar las salpicaduras.

- Colóquela sobre la rejilla para obtener una masa crujiente (puede intercalar una hoja de papel de cocción entre la rejilla y la pizza para proteger el horno de los desbordamientos de queso).
- Colóquela sobre la placa de repostería para obtener una masa tierna.

- Adapte correctamente las dimensiones de la fuente a la cantidad que se va a cocinar, para evitar desbordamientos de jugo.

- Unte el molde con mantequilla y no toque el interior con los dedos, de lo contrario el suflé no subirá.

- Utilice un molde de aluminio antiadherente: la masa estará crujiente por debajo.
- Retire la bandeja de las quiches congeladas antes de colocarlas sobre la parrilla.

- Utilice un molde de aluminio antiadherente:
- La masa estará más crujiente por debajo.

- Pasteles individuales en la placa de repostería colocada sobre la parrilla.



La masa de buñuelos se debe cocer en la posición "PASTELES" para obtener buenos resultados.

- Pasteles preparados en un molde de cake, redondo, cuadrado..., y colocados siempre sobre la parrilla. Posibilidades de cocer 2 cakes en moldes uno al lado del otro.

ES 5 / MANUALES DE LAS FUNCIONES DE BAJA TEMPERATURA

• UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN “BAJA TEMPERATURA”

La cocción “BAJA TEMPERATURA” debe comenzar obligatoriamente con el horno frío.

- Pulse el botón ① y seleccione con el mando + hasta la función  (fig.1).
- Valide con el mando **OK**.

El horno propone una gama de 8 platos:

- Pulse la tecla + ó - para seleccionar su plato.

Una vez seleccionado el plato, valide la elección pulsando **OK**.

Ejemplo: Asado de buey (fig.2)

Introduzca el plato en el nivel de altura indicado.

- Valide pulsando el botón **OK** para iniciar la cocción.

Entonces, aparece: la duración de cocción (que no se puede modificar) y la hora de final de la cocción que sí puede modificar (fig.3).

Accesorios de cocina que se deben utilizar:

- **Cordero** -> Conjunto Baja temperatura
- **Pescados pequeños** -> Parrilla grande
- **Pescados grandes** -> Parrilla grande
- **Pollo** -> Asador rotativo
- **Asado de buey** -> Conjunto Baja temperatura
- **Asado de cerdo** -> Conjunto Baja temperatura
- **Asado de ternera** -> Conjunto Baja temperatura
- **Yogur** -> Tarros en la bandeja esmaltada

El horno se apaga automáticamente y pita durante 2 minutos.

Pulse **OK** para detener los pitidos.

Para las carnes, fase de mantenimiento en caliente (duración 1 hora).

Para los yogures, fase de “enfriamiento rápido” (duración 1 hora).

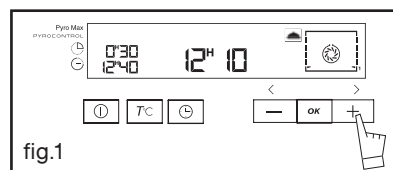


fig.1

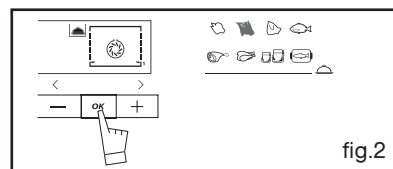


fig.2

6 / MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL HORNO

ES

• **HACER UNA PIRÓLISIS (MODELO PIRÓLISIS: DOP740*)**

• **Pirólisis inmediata**



Atención

Retire los accesorios de cocina del horno y los desbordamientos importantes que hubieran podido producirse.

- Verifique que el programador indica la hora del día y que ésta no parpadea.

Tiene la posibilidad de elegir 3 duraciones de ciclo de pirólisis:



duración de pirólisis de 1 hora 30.



duración de pirólisis de 1 hora 45.



duración de pirólisis de 2 horas.

Pulse el mando ① (fig.1).

A continuación, pulse una vez el mando - para obtener el símbolo "P" parpadeando en el visor (fig.2).

Valide pulsando la tecla **OK**.

La duración del ciclo de pirólisis por defecto indica 2h00, pero tiene la posibilidad de modificar esta duración.

Ejemplo: ciclo de pirólisis 1h45.

Pulse el mando + ó - para obtener la duración deseada (fig.3).

Valide pulsando el botón **OK**.

La pirólisis comienza y el símbolo  queda fijo. La cuenta regresiva del tiempo se efectúa inmediatamente después del ajuste.

Durante la pirólisis, el símbolo  se visualiza en el programador indicándole que la puerta está bloqueada (fig.4).

Al final de la pirólisis, 0:00 parpadea así como el símbolo .

- Cuando el horno esté frío, utilice un paño húmedo para retirar la ceniza blanca.

El horno está limpio y puede ser utilizado de nuevo para efectuar la cocción que desee.

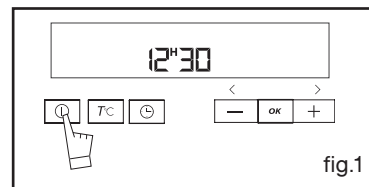


fig.1

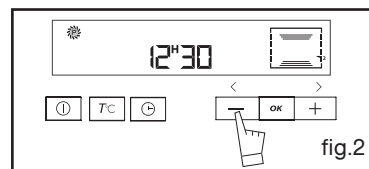


fig.2

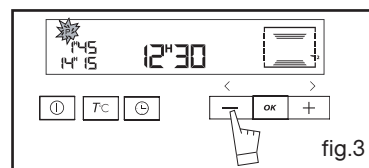


fig.3

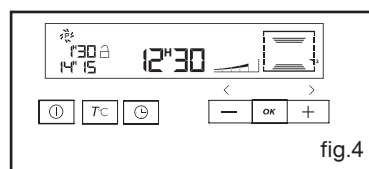


fig.4

ES 6 / MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL HORNO

• HACER UNA PIRÓLISIS (MODELO PIRÓLISIS: DOP760*)

• Pirólisis inmediata



Atención

Retire los accesorios de cocina del horno y los desbordamientos importantes que hubieran podido producirse.

-Verifique que el programador indica la hora del día y que ésta no parpadea.

Tiene la posibilidad de elegir entre 2 duraciones de ciclo de pirólisis:

Pyrocontrol: duración de pirólisis comprendida entre 1h30 y 2h15 en función del grado de suciedad.

Pyro Máx.: duración de pirólisis de 2h00.

Pulse el botón , después el mando “-” una vez y valide con **OK** (fig.1).

La duración del ciclo de pirólisis por defecto indica 1h30, pero tiene la posibilidad de modificar esta duración.

Ejemplo: ciclo de pirólisis de 2h00.

Pulse el botón + para obtener la duración deseada (fig.2).

Valide pulsando el botón **OK**.

La pirólisis se pone en marcha. La cuenta regresiva del tiempo se efectúa inmediatamente después del ajuste.

Se anima el símbolo aumento de temperatura.

Durante la pirólisis, el símbolo se visualiza en el programador indicándole que la puerta está bloqueada (fig.3).

Al final de la pirólisis, 0:00 parpadea así como el símbolo .

- Cuando el horno esté frío, utilice un paño húmedo para retirar la ceniza blanca.

El horno está limpio y puede ser utilizado de nuevo para efectuar la cocción que desee.

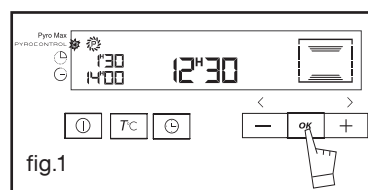


fig.1

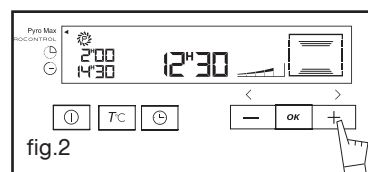


fig.2

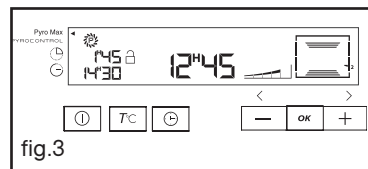


fig.3

6 / MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL HORNO**ES****• HACER UNA PIRÓLISIS (TODOS LOS MODELOS)****• Pirólisis diferida**

- Siga las instrucciones descritas en el párrafo "Pirólisis inmediata".

A continuación, valide el ciclo de pirólisis con la tecla **OK**:

- Pulse el mando .

El símbolo de fin de cocción parpadea indicando que se puede comenzar la regulación (fig.1).

- Pulse el mando + o - para regular la hora de fin de cocción que desea (fig.2).

Ejemplo: fin de cocción a las 18 horas.
Valide pulsando el botón **OK**.

- Una vez hecho esto, la puesta en marcha de la pirólisis queda retardada para que finalice a las 18:00.

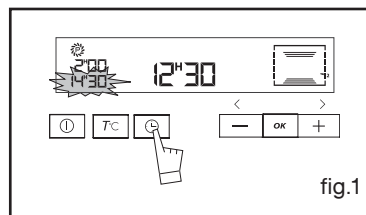


fig.1

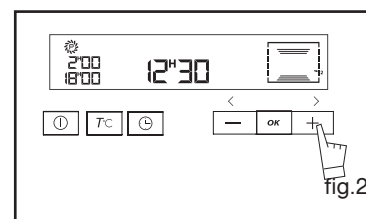


fig.2

• HORNO DE ESMALTE CATALÍTICO (autodesengrasante)**(MODELO CATÁLISIS: DOPC760*)**

- Este horno consta de un recinto equipado con paredes amovibles recubiertas con un esmalte especial microporoso (esmalte catalítico) que le confiere sus cualidades autodesengrasantes. Desde su aparición, las manchas se extienden y se propagan considerablemente por las microporosidades; se oxidan por ambas caras y desaparecen progresivamente. El esmalte autodesengrasante está especialmente adaptado a los cuerpos grasos pero no al azúcar. Por esta razón, el revestimiento de la solera, que sufre más desbordamientos de azúcar, no contiene este esmalte.

Le recomendamos encarecidamente:

- No rascar las paredes catalíticas con un cepillo metálico, instrumentos puntiagudos o cortantes.
- No intentar limpiarlas con productos para fregar de venta en comercios.
- Al hacer parrilladas, la temperatura de las paredes no siempre es suficiente como para eliminar gran cantidad de proyecciones grasas.

**LIMPIEZA**

- Tras la cocción, seleccione la secuencia de limpieza.
- Si quedan rastros, éstos se atenuarán con las próximas cocciones.

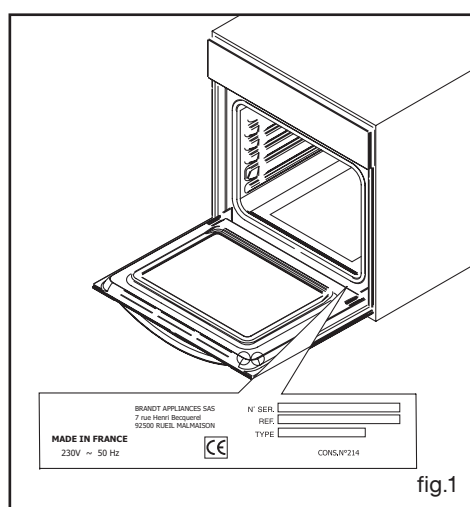
ES **NOTAS**

7 / SERVICIO TÉCNICO

ES

• INTERVENCIONES

Las posibles intervenciones en su aparato deberán ser realizadas por un profesional cualificado depositario de la marca. Cuando realice su llamada, mencione la referencia completa del aparato (modelo, tipo, número de serie). Estas informaciones figuran en la placa de características (fig.1).



PIEZAS ORIGINALES

Al realizar una intervención de mantenimiento, solicite el uso exclusivo de **piezas de recambio certificadas originales**.



Brandt Appliances - sociedad por acciones simplificada con un capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

**FR 02***Cara/Caro Cliente,***CS 24***Hai acquistato un forno **DE DIETRICH** e ti ringraziamo.***DA 46***Le nostre equipe di ricerca hanno studiato per te una nuova generazione di elettrodomestici, che per qualità, estetica, funzioni ed evoluzione tecnologica è costituita da prodotti d'eccezione e rivela capacità uniche.***DE 68***Il tuo nuovo forno **DE DIETRICH** s'inserirà armoniosamente nella tua cucina e unirà perfettamente l'efficienza in cottura e la facilità dell'uso. Vogliamo offrirti un prodotto eccellente.***EN 90****ES 112***Nella gamma dei prodotti **DE DIETRICH**, troverai anche una vasta scelta di cucine, piani cottura, cappe aspiranti, lavastoviglie e frigoriferi incassabili, che potrai coordinare al nuovo forno **DE DIETRICH**.***IT 134****NL 156***Con il costante scrupolo di soddisfare al meglio le tue esigenze nei confronti dei nostri prodotti, il nostro servizio consumatori è ovviamente a tua disposizione per rispondere a qualsiasi domanda o suggerimento (indirizzi e numeri in fondo al libretto).***PT 178***Connettiti al nostro sito:**www.dedietrich-electromenager.com nel quale troverai le ultime innovazioni e informazioni utili e complementari.*

DE DIETRICH
Nuovi oggetti di valore

www.dedietrich-electromenager.com

Con il costante scrupolo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, parallelamente all'evoluzione tecnica.

**Importante:**

Prima di avviare l'apparecchio, leggi attentamente questa guida d'installazione e di utilizzo al fine di abituarti rapidamente al suo funzionamento.

INDICE**IT****1 / DESCRIZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO**

- Presentazione del forno 136
- Accessori 136
- Presentazione del quadro di programmazione 137
- Presentazione dei comandi di selezione 138

2 / UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

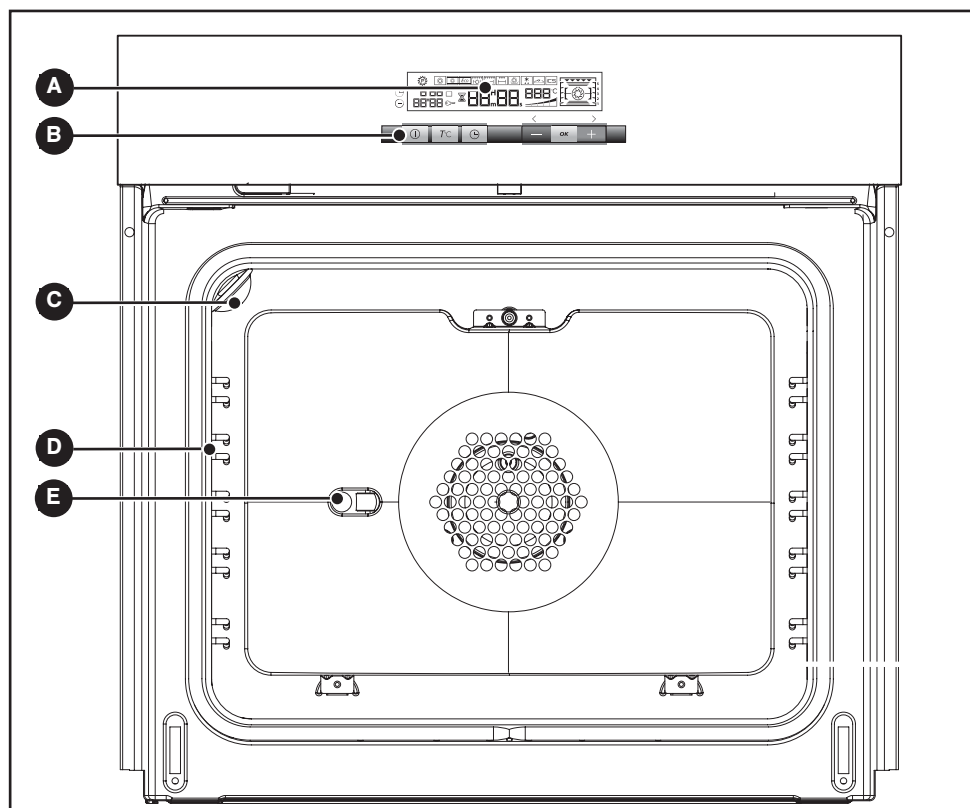
- Uso del quadro di programmazione
 - Come regolare l'ora 139
 - Cottura immediata 140
- Cottura programmata
 - Avvio immediato 141
 - Avvio differito 142
- Utilizzo della funzione contaminuti 143
- Personalizzazione della temperatura raccomandata 144
- Protezione dei comandi 144

3 / MODALITÀ DI COTTURA DEL FORNO 145**4 / GUIDA ALLE FUNZIONI I.C.S. 147**
(a seconda del modello)**5 / GUIDA ALLE FUNZIONI BASSA TEMPERATURA 150**
(a seconda del modello)**6 / MANUTENZIONE E PULIZIA DEL FORNO 151****7 / SERVIZIO POST VENDITA 155**

- Interventi

IT 1 / DESCRIZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO

• PRESENTAZIONE DEL FORNO



- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| A Quadro di programmazione | D Scorrimento di livello |
| B Barra dei comandi | E Foro per lo spiedo |
| C Lampada | |

• Accessori

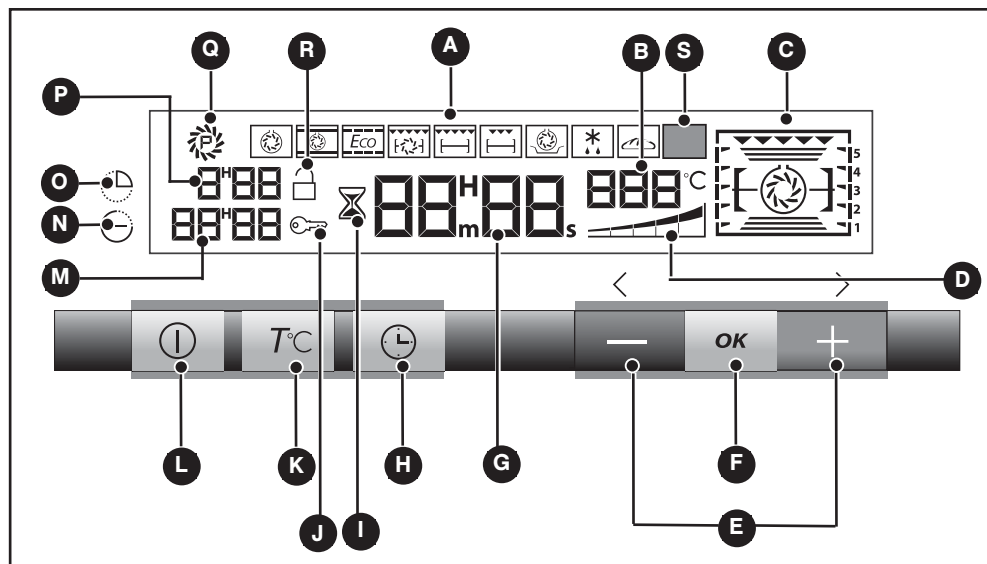
L'apparecchio è dotato di 2 griglie di sicurezza con maniglia, una griglia con maniglie per teglia da 45 mm, una teglia da pasticcere Lissium, una teglia da 45 mm e uno spiedo.

Accessori supplementari: insieme cottura a bassa temperatura (modello DOP750).

1 / DESCRIZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO

IT

• PRESENTAZIONE DEL QUADRO DI PROGRAMMAZIONE



- A** Visualizzazione delle modalità di cottura
- B** Visualizzazione della temperatura del forno
- C** Indicatore di livello piastra e della modalità di cottura prescelta.
- D** Indicatore di aumento della temperatura
- E** Comandi di regolazione
- F** Tasti di conferma della regolazione
- G** Visualizzazione dell'orologio o del timer
- H** Regolazione della durata / fine cottura e orologio
- I** Indicatore timer
- J** Indicatore protezione comandi (sicurezza per i bambini)
- K** Regolazione della temperatura
- L** Avvio/Arresto
- M** Visualizzazione fine cottura
- N** Indicatore fine cottura
- O** Indicatore tempo di cottura
- P** Visualizzazione durata della cottura
- Q** Indicatore di pulizia (**diverso in base al modello**)
- R** Blocco sportello pirolisi (**modello DOP750*/760***)
- S** ICS o Bassa temperatura (**in base al modello vedere di seguito**)



Modello DOP 760* e DOC 760*
I.C.S.



Modello DOP 750*
Bassa temperatura

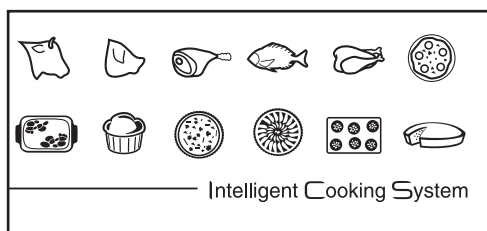
o

IT 1 / DESCRIZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO

• PRESENTAZIONE DEI COMANDI DI SELEZIONE (in base ai modelli)



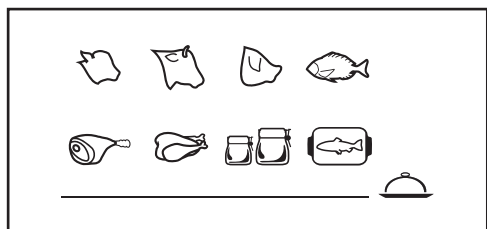
Modello DOP 760* e DOC 760*
I.C.S.



Arrosto di manzo
Arrosto di maiale
Agnello
Pesci
Pollo
Pizza
Verdure ripiene
Soufflé
Torte salate
Torte dolci
Biscotti
Dolci



Modello DOP 750*
Bassa temperatura



Arrosto di vitello (4h30)
Arrosto di manzo (3h00)
Arrosto di maiale (4h30)
Pesci grandi (2h10)
Pesci piccoli (1h20)
Yoghurt (3h00)
Pollo (6h00)
Agnello (3h00)

Durata della cottura

2 / UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

IT

• USO DEL QUADRO DI PROGRAMMAZIONE

• Come regolare l'ora

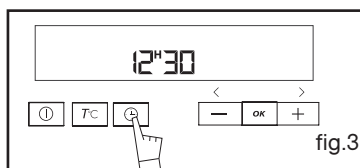
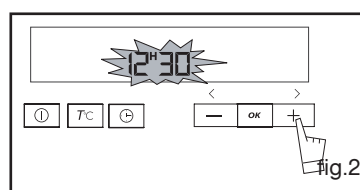
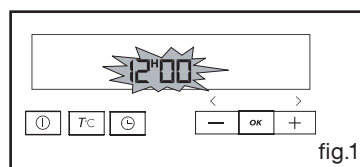
- Dopo il collegamento elettrico

Il display lampeggia alle ore 12:00 (fig.1).

Regolare l'ora premendo i comandi + o - (mantenendo premuto il comando lo scorrimento dei valori è rapido) (fig.2).

Esempio: 12H30

Premi il comando ☰ per confermare.
Il display non lampeggia più (fig.3).

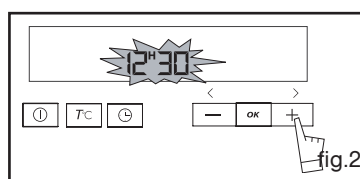
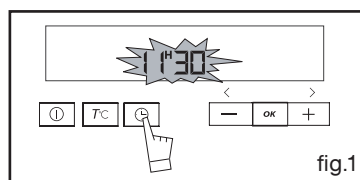


- Per regolare l'ora dell'orologio

Premere il tasto ☰ per alcuni secondi fino a far lampeggiare il display (fig.1), poi rilasciare. Un allarme sonoro (bips) indica che è possibile procedere con la regolazione.

Regolare l'ora utilizzando i comandi + o - (fig.2).

Premi il comando **OK** per confermare.



Attenzione
Se non c'è conferma mediante premuta del comando OK, la registrazione avviene automaticamente dopo alcuni secondi.

IT 2 / UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

• Cottura immediata

– Il quadro di programmazione deve visualizzare soltanto l'orario. L'orario non deve lampeggiare.

Premere il comando ① (fig.1) quindi selezionare con i comandi + o - la cottura prescelta (fig.2).

Esempio:  → livello 2 raccomandato.

– Confermare premendo il comando **OK**.

Appare l'indicatore di cottura. Appaiono l'indicatore di livello e gli elementi funzionanti.

Il forno si accende.

Posiziona la teglia nel forno come consigliato nel display.

Il vostro forno vi propone la temperatura ottimale per questo tipo di cottura.

È possibile regolare la temperatura premendo il comando $T^{\circ}C$ posto sotto il display (fig.3).

“°C” lampeggia nel display e indica che è possibile regolare la temperatura premendo i comandi + o - (fig.4).

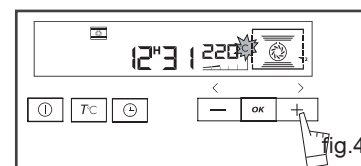
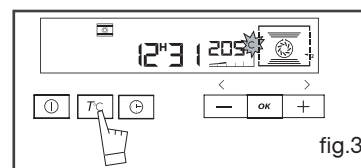
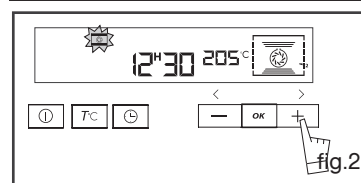
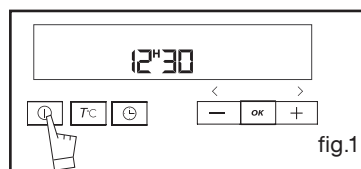
Esempio:  → regolata a 220°C.

– Confermare premendo il comando **OK**.

L'indicatore di aumento della temperatura  segnala la progressione della temperatura all'interno del forno.

Si sentirà una serie di bip sonori quando il forno raggiunge la temperatura prescelta.

Per interrompere la cottura, premi per alcuni secondi il comando ①.



Attenzione

Dopo un ciclo di cottura la ventola di raffreddamento continua a funzionare ancora per qualche minuto per garantire il corretto funzionamento del forno.



Attenzione

Tutte le cotture devono essere eseguite con lo sportello chiuso.

2 / UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

IT

• COTTURA PROGRAMMATA

- Cottura con inizio immediato e durata programmata

- Scegliere la modalità di cottura desiderata e regolare la temperatura (vedi paragrafo: cottura immediata).

- Premere il comando  fino a far lampeggiare l'indicatore del tempo di cottura .

Il display lampeggia su 0:00 indicando che è possibile regolare l'ora (fig.1).

- Premere il tasto + o - per regolare il tempo di cottura desiderato.
Esempio: 30 min di cottura (fig.2).

- Confermare premendo il comando **OK**.

La registrazione del tempo di cottura avviene automaticamente dopo alcuni secondi.

Il display della durata non lampeggia più.

Il conteggio del tempo di durata della cottura inizia immediatamente dopo la regolazione.

Dopo questi 3 interventi, il forno riscalda:

Si sentirà una serie di bip sonori quando il forno raggiunge la temperatura prescelta.

Alla fine della cottura (termine del tempo di cottura programmato),

- il forno si spegne,

- l'indicatore del tempo di cottura e 0:00 lampeggiano (fig.3),

- per qualche minuto si sente una serie di bip sonori. Per interrompere il segnale acustico, premere un qualsiasi comando.

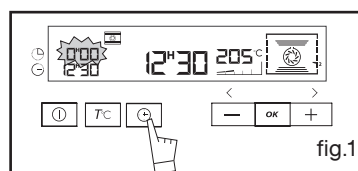


fig.1

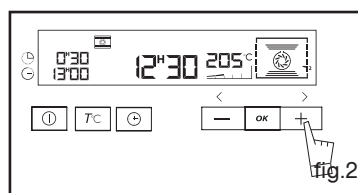


fig.2

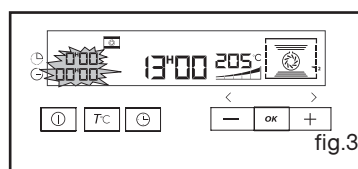


fig.3

IT 2 / UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

• COTTURA PROGRAMMATA

- Cottura con inizio differenziato e selezione dell'orario di fine cottura

Procedere come una cottura programmata.

- Premere il comando  fino a che lampeggi l'indicatore di fine cottura .

Il display lampeggia per indicare che è possibile regolare l'ora (fig.1).

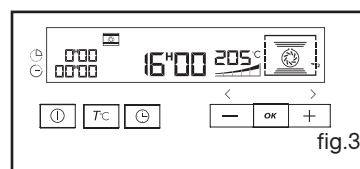
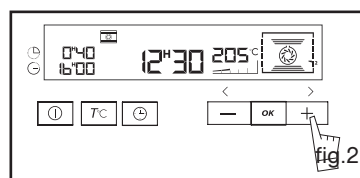
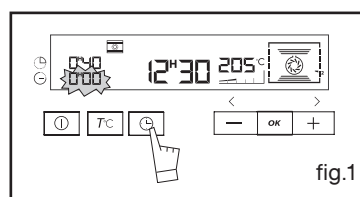
- Premere sul tasto + o - per regolare l'ora di fine cottura desiderata.
Esempio: fine della cottura alle ore 16h (fig.2).

- Confermare premendo il comando **OK**.

La registrazione della fine della cottura avviene automaticamente dopo alcuni secondi.

Il display della fine della cottura non lampeggia più.

Dopo queste tre operazioni l'avvio del riscaldamento del forno è differito affinché la cottura termini alle ore 16h.



Alla fine della cottura (termine del tempo di cottura programmato),

- il forno si spegne,
- l'indicatore del tempo di cottura e 0:00 lampeggiano (fig.3),
- per qualche minuto si sente una serie di bip sonori. Per interrompere il segnale acustico, premere un qualsiasi comando.

La visualizzazione torna all'ora del giorno.

Il vano del forno è illuminato in attesa dell'avvio della cottura e rimane illuminato fino alla fine della cottura stessa.

2 / UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

IT

• UTILIZZO DELLA FUNZIONE CONTAMINUTI

- Il quadro di programmazione del vostro forno può essere utilizzato come contaminuti, dandovi la possibilità di misurare il tempo senza che il forno sia in funzione.

In questo caso, la visualizzazione del timer prevale sulla visualizzazione dell'ora del giorno.

- Premi 3 volte il comando  (fig.1).

Il simbolo del timer  e 0m00s lampeggiano.

- Regolare la durata scelta premendo i tasti + o - (fig.2).

- Premere il tasto **OK** per confermare oppure attendere alcuni secondi.

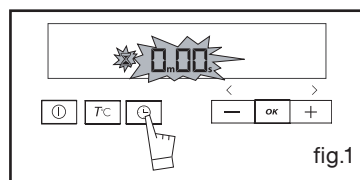


fig.1

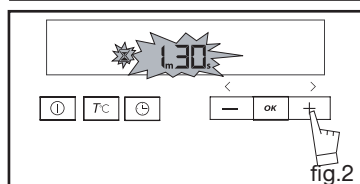


fig.2

Il display smette di lampeggiare dopo alcuni secondi e il timer inizia a contare il tempo un secondo dopo l'altro.

Quando la durata impostata è stata raggiunta la funzione di contaminuti emette una serie di bip sonori per avvertirvi.

Per interrompere il segnale acustico, premere un qualsiasi comando.



Attenzione

È possibile modificare o annullare in qualunque momento la programmazione della funzione contaminuti

IT 2 / UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

• **PERSONALIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA RACCOMANDATA**

Seleziona la funzione di cottura:

- Premi il comando **OK**.

Se vuoi personalizzare la temperatura consigliata:

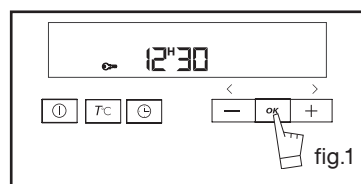
- Premi il comando $T^{\circ}C$ fino a che lampeggi la temperatura.
- Premere il comando + o - fino alla temperatura desiderata.
- Premi il comando **OK** per confermare.

• **PROTEZIONE DEI COMANDI (SICUREZZA BAMBINI)**

FORNO SPENTO

Hai la possibilità di impedire l'accesso ai comandi del forno procedendo nel modo seguente:

a forno spento, premi il comando **OK** per alcuni secondi, appare una "chiave" sul display -> l'accesso ai comandi del forno è protetto (fig.1).



Per togliere la protezione, premi per alcuni secondi il comando **OK**.

I comandi del forno sono nuovamente accessibili.



Attenzione

Non puoi proteggere il forno se hai programmato una cottura.

3 / MODALITÀ DI COTTURA DEL FORNO**IT****CALORE VENTILATO**(temperatura consigliata **180°C** mini 35°C maxi 235°C)

- La cottura avviene mediante il termoelemento posto in fondo al forno e grazie all'intervento della ventola.
 - Raggiungimento rapido della temperatura: alcuni piatti possono essere inseriti a forno freddo.
 - Raccomandata per mantenere tenere carni bianche, pesce, verdure.
- Per cottura multipla fino a 3 livelli.

**CALORE COMBINATO**(temperatura impostata **225°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cottura avviene mediante l'elemento inferiore e superiore e tramite la ventola.
- Tre sono le sorgenti di calore: calore forte dal basso, un po' di calore ventilato e un po' di calore dal grill per dorare.
- Raccomandato per le torte salate, torte di frutta, posate su piatto di alluminio preferibilmente con rivestimento antiaderente.

**ECO**(temperatura impostata **225°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cottura viene effettuata tramite elementi inferiori e superiori.
- Questa posizione consente di risparmiare l'energia pur conservando le qualità di cottura.
- La posizione ECO viene utilizzata per conformità al marchio di risparmio energetico.
- Tutte le cotture avvengono **senza preriscaldare**.

**GRILL VENTILATO + GIRARROSTO**(temperatura impostata **225°C** mini 180°C maxi 230°C)

- La cottura avviene grazie all'elemento superiore e alla ventola dell'aria.
- Pre-riscaldamento inutile. Volatili e arrostiti succosi e croccanti su ogni lato.
- Il girarrosto continua a funzionare fino all'apertura della porta.
- Inserire lo sgocciolatoio al livello basso.
- Raccomandato per tutti i volatili, per cuocere a fuoco vivo cosciotti, bistecche di manzo. Per mantenere teneri tranci di pesce.

**GRILL VARIABILE MEDIO e FORTE + GIRARROSTO**(posizione raccomandata **2 o 4** - mini 1 - maxi 4)

- Cottura mediante il termoelemento superiore.
- Il doppio grill ricopre l'intera superficie della grata. Il grill medio ha efficacia pari al grill forte, per quantità inferiori.
- Consigliati per cuocere costatine, salsiccie, fette di pane, scampi posti sul grill.

* Sequenze utilizzate per la dicitura riportata sul marchio di conformità energetica a norma europea EN 50304 e secondo la Direttiva Europea 2002/40/CE.

IT 3 / MODALITÀ DI COTTURA DEL FORNO



MANTENERE AL CALDO

(temperatura consigliata **80°C** min 35°C max 100°C)

- Questa posizione consente di mantenere caldi gli alimenti dosando l'elemento posto in fondo al forno associato alla ventilazione.
- Consigliato per fare lievitare impasto per pane, focacce, torte... non superando i 40°C (scaldavivande, scongelare).



PANE

(temperatura impostata **225°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Sequenza di cottura raccomandata per cuocere il pane.
- Previo riscaldamento, porre la pagnotta sulla teglia da pasticciare - 2° livello.
- È importante porre una formina piena d'acqua sulla base per ottenere una crosta croccante e dorata.

A seconda del modello:



INTELLIGENT COOKING SYSTEM

o



BASSA TEMPERATURA

(Per i dettagli leggere le pagine seguenti + LIBRO DI RICETTE "bassa temperatura" allegato)

4 / GUIDA ALLE FUNZIONI I.C.S.

IT

• **FUNZIONE "I.C.S."**

La funzione ICS (Intelligent Cooking System) ti faciliterà la vita in cucina, infatti il forno calcolerà automaticamente i parametri di cottura in base alla vivanda selezionata (temperatura, durata della cottura, tipo di cottura), grazie agli appositi sensori elettronici posti nel forno che misurano continuamente il grado di umidità e il variare della temperatura.

FUNZIONAMENTO DELLA FUNZIONE ICS:

Questa modalità di cottura avviene in 2 fasi:

1) Una fase di ricerca in cui il forno comincia a riscaldarsi e determina la durata di cottura ideale. Questa fase può durare da 5 a 40 minuti secondo la vivanda.

⚠ Attenzione: non aprire la porta durante questa fase per non perturbare il calcolo e la registrazione dei dati. Questa fase di ricerca è indicata dalle frecce ruotanti.

- Premi il comando ① poi seleziona con il comando + fino alla funzione **ICS** (fig.1).

- Confermare premendo il comando **OK**.

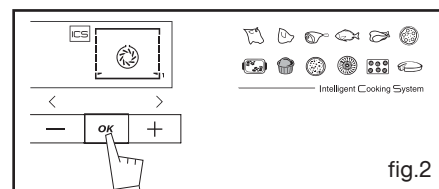
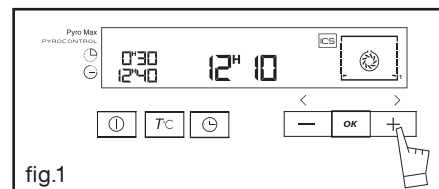
Il forno propone una scelta di 12 vivande:

- Premere il comando + o - per selezionare la vivanda.

Esempio: Soufflé 🍰

Selezionata la vivanda, mettere in forno al livello indicato.

- Convalida premendo il comando **OK** per avviare la cottura (fig.2).



N.B.: non è necessario preriscaldare il forno per utilizzare la funzione ICS. La cottura DEVE iniziare a forno freddo. Occorre attendere il completo raffreddamento prima di effettuare un'altra cottura, altrimenti il segnale acustico indica che il forno è caldo.

2) La seconda fase di cottura: il forno ha determinato la durata necessaria, che viene visualizzata assieme all'ora di fine cottura. La durata rimanente indicata pondera la durata di cottura della prima fase. Da questo momento in poi è possibile aprire la porta del forno, per innaffiare l'arrosto ad esempio.

- Il forno si spegne quando il tempo di cottura è trascorso.

FUNZIONE AVVIO DIFFERITO:

Per procedere ad un avvio differito,

- Premere il comando di fine cottura fino ⏻ a che lampeggi l'indicatore ⏻ e modificare l'ora di fine cottura.

OSSERVAZIONE: Se vuoi fare seguire una seconda cottura con ICS, attendi che il forno si raffreddi completamente. Tuttavia, l'utilizzo della funzione "Manuale" è possibile anche a forno caldo.

IT FUNZIONE I.C.S.**Arrosto di Manzo**

- Arrosto di manzo (cottura al sangue).
- ⚠ • Appoggia l'arrosto sulla grata sopra lo sgocciolatoio.

Quando il tempo di cottura appare fisso, puoi rigirarlo.

**Arrosto di Maiale**

- Arrosto di maiale:
 - lombata,
 - filetto.

**Agnello**

- Cosciotto da 1kg - 2,5kg.
- ⚠ • Appoggia il cosciotto sulla grata sopra lo sgocciolatoio.

Quando il tempo di cottura appare fisso, puoi rigirarlo.

**Pesci**

- Pesci interi (orate, piccoli merluzzi, trote, sgombri...).
- Pesce arrosto.

**Pollo**

- Pollo da 1 kg a 1,700 kg.
- Anatra, faraona...

**Pizza**

- Pizza gastronomia fresca.
- Pizza pasta pronta per l'uso.
- Pizza pasta "casalinga".
- Pizza surgelata.

**Verdure ripiene**

- Pomodori, peperoni... ripieni.
- Lasagne (fresche o surgelate).
- Gratin, merluzzo lessato...

**Soufflé**

- Utilizza uno stampo alto e diritto di diametro 21cm.

**Torte salate**

- Torte salate fresche.
- Torte salate surgelate.
- Ceste surgelate.

**Torte dolci**

- Torte fresche.
- Torte surgelate.

**Piccoli Biscotti**

- Dolci individuali: cookies, sfogliate, cornetti, panini, focaccine dolci, tost.

**Dolci**

- Dolci familiari: cake (dolci, salati), pan di Spagna.
- Preparati pronti in sacchetto.

FUNZIONE I.C.S.**IT**

- Togli l'arrosto dal frigorifero, perlomeno 1 ora prima di cominciare la cottura.
- L'arrosto sarà al sangue; se preferisci una carne ben cotta, scegli una funzione di cottura tradizionale.
- Togli quanto più lardello: provoca fumi.
- A fine cottura, lascia riposare per 7 - 10 min la carne avvolta in un foglio di alluminio prima di tagliarla.

- Togli l'arrosto dal frigorifero, perlomeno 1 ora prima di cominciare la cottura: più fredda è la carne, più fredda sarà a fine cottura.
- Utilizza un recipiente di terracotta. Aggiungi 1-2 cucchiaini d'acqua.
- A fine cottura, lascia riposare per 7 - 10 min la carne avvolta in un foglio di alluminio prima di tagliarla. Salare a fine cottura.

- Togli l'arrosto dal frigorifero, perlomeno 1 ora prima di cominciare la cottura.
- Scegli un cosciotto tondo e pieno.
- Dopo la cottura lascia riposare il cosciotto avvolto in un foglio di alluminio.

- Riserva questa funzione per i pesci interi, cucinati con aromi e vino bianco (i pesci alla griglia o cotti in camicia richiedono il preriscaldamento del forno).

- Cottura allo spiedo: non dimenticare di posizionare lo sgocciolatoio sul primo livello per raccogliere i grassi.
- Cottura dentro teglia: utilizza preferibilmente recipienti di terracotta per evitare gli schizzi.
- Bucherella la pelle del pollame per evitare gli schizzi.

- Posiziona sulla grata per ottenere una pasta croccante (puoi inserire un foglio di carta oleata fra la grata e la pizza per proteggere il forno dal formaggio fuso).
- Appoggia sulla piastra da pasticciere per ottenere una pasta morbida.

- Adegua opportunamente le dimensioni della teglia alla quantità da cuocere per evitare fuoriuscite di sugo.

- Imburra lo stampo e non toccare l'interno con le dita, altrimenti il soufflé non si gonfia.

- Utilizza uno stampo di alluminio antiaderente: la pasta sarà più croccante sotto.
- Togli la barchetta delle torte salate surgelate prima di appoggiarle sulla grata.

- Utilizza uno stampo di alluminio antiaderente.
- La pasta sarà più croccante sotto.

- Dolci individuali sulla piastra da pasticciere appoggiata sulla grata.
- ⚠ La pasta per bigné va cotta in posizione "DOLCI" per ottenere buoni risultati.

- Dolci preparati in uno stampo da cake, tondo, quadrato... e sempre appoggiato sulla grata.
- Possibilità di cuocere 2 cake a stampi affiancati.

IT 5 / GUIDA ALLE FUNZIONI BASSA TEMPERATURA

• UTILIZZO DELLA FUNZIONE “BASSA TEMPERATURA”

La cottura “BASSA TEMPERATURA” deve assolutamente iniziare a forno freddo.

- Premi il comando ① poi seleziona con il comando + fino alla funzione  (fig.1).

- Confermare premendo il comando **OK**.

Il forno propone una scelta di 8 vivande:

- Premere il comando + o - per selezionare la vivanda.

Una volta selezionata la vivanda, confermare premendo **OK**.

Esempio: Arrosto di manzo (fig.2).

Inforna la vivanda al livello piastra richiesto.

- Convalida premendo il comando **OK** per avviare la cottura.

Appare: la durata della cottura (non modificabile) e l'ora di fine cottura che puoi modificare (fig.3).

Stoviglie da usare:

- **Agnello** -> Insieme Bassa temperatura
- **Pesci piccoli** -> Griglia grande
- **Pesci grossi** -> Griglia grande
- **Pollo** -> Girarrosto
- **Arrosto di manzo** -> Insieme Bassa temperatura
- **Arrosto di maiale** -> Insieme Bassa temperatura
- **Arrosto di vitello** -> Insieme Bassa temperatura
- **Yoghurt** -> Vasetti nel vassoio di smalto

Il forno si spegne automaticamente, suona per 2 minuti.

Premi **OK** per fermare il segnale acustico.

Per le carni, fase scaldavivande (durata 1 ora).

Per gli yogurt, fase di “raffreddamento rapido” (durata 1 ora).

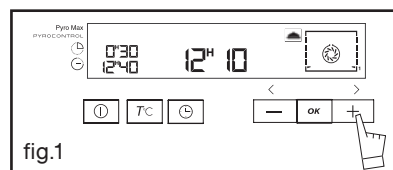


fig.1

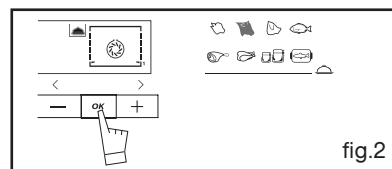


fig.2

6 / MANUTENZIONE E PULIZIA DEL FORNO

IT

• **FARE LA PIROLISI (MODELLO PIROLISI: DOP750*)**

• **Pirolisi immediata**



Attenzione

Togliere tutti gli elementi estraibili dal forno ed eliminare lo sporco più grosso.

- Verificare che il quattro di programmazione mostri l'orario del giorno e che quest'ultimo non lampeggi.

Hai la possibilità di scegliere fra 3 durate di ciclo pirolisi:



durata di pirolisi di 1 ora 30.



durata di pirolisi di 1 ora 45.



durata di pirolisi di 2 ore.

Premi il comando ① (fig.1).

Poi premi una volta sul tasto - per ottenere il simbolo "P" che lampeggia sul display (fig.2). Conferma premendo il comando **OK**.

La durata del ciclo di pirolisi indica 2h00, ma è possibile modificare la durata.

Esempio: ciclo di pirolisi da 1h45.

Premere il comando + per ottenere la durata desiderata (fig.3).

Conferma premendo il comando **OK**.

Parte la pirolisi e il simbolo  rimane fisso. Il conteggio del tempo di durata della cottura inizia immediatamente dopo la regolazione.

Durante la pirolisi, il simbolo  appare nel programmatore indicando che la porta è chiusa e bloccata (fig.4).

Alla fine della pirolisi, 0:00 lampeggia assieme al simbolo .

- Quando il forno è freddo, utilizzare un panno umido per togliere la cenere bianca.

Il forno è pulito e nuovamente utilizzabile per la cottura desiderata.

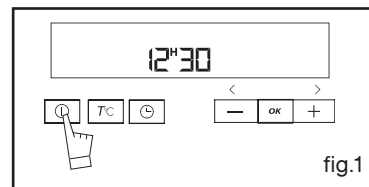


fig.1

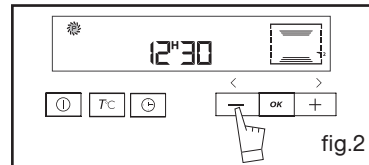


fig.2

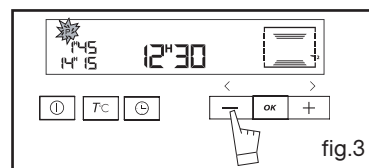


fig.3

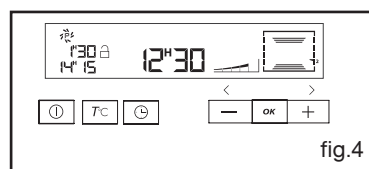


fig.4

IT 6 / MANUTENZIONE E PULIZIA DEL FORNO

• FARE LA PIROLISI (MODELLO PIROLISI: DOP760*)

• Pirolisi immediata



Attenzione

Togliere tutti gli elementi estraibili dal forno ed eliminare lo sporco più grosso.

-Verificare che il programmatore mostri l'ora del giorno e che quest'ultima non lampeggi (fig.1).

Hai la possibilità di scegliere fra 2 durate di ciclo pirolisi:

Pyrocontrol: durata pirolisi compresa fra 1h30 e 2h15 in base allo sporco.

Pyro Max: durata della pirolisi 2h00.

Premi il comando , poi il comando "-" una volta e conferma con **OK** (fig.1).

La durata del ciclo di pirolisi indica 1h30, ma è possibile modificare la durata.

Esempio: ciclo di pirolisi da 2h00.

Premere il comando + per ottenere la durata desiderata (fig.2).

Conferma premendo il comando **OK**.

La pirolisi comincia. Il conteggio del tempo di durata della cottura inizia immediatamente dopo la regolazione.

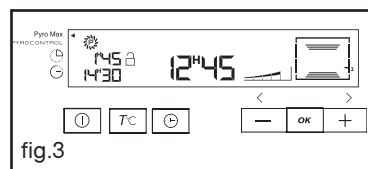
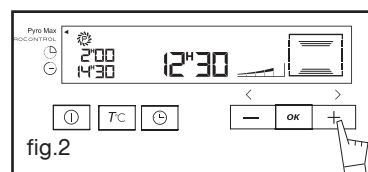
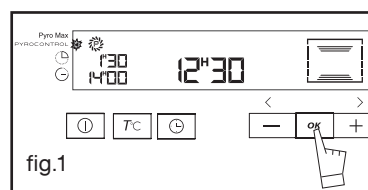
Il simbolo  di aumento della temperatura si attiva.

Durante la pirolisi, il simbolo  appare nel programmatore indicando che la porta è chiusa e bloccata (fig.3).

Alla fine della pirolisi, 0:00 lampeggia assieme al simbolo .

- Quando il forno è freddo, utilizzare un panno umido per togliere la cenere bianca.

Il forno è pulito e nuovamente utilizzabile per la cottura desiderata.



6 / MANUTENZIONE E PULIZIA DEL FORNO**IT****• FARE LA PIROLISI (TUTTI I MODELLI):****• Pirolisi differita**

- Seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pirolisi immediata".

Dopo avere convalidato il ciclo di pirolisi premendo il comando **OK**:

- Premi il comando .

La fine della cottura lampeggia per indicare che la regolazione è possibile (fig.1).

- Premere il tasto + o - per regolare la fine del tempo di cottura desiderato (fig.2).

Esempio: fine cottura alle ore 18.

Conferma premendo il comando **OK**.

- Dopo queste operazioni, l'avvio della pirolisi viene differito affinché finisca alle ore 18.

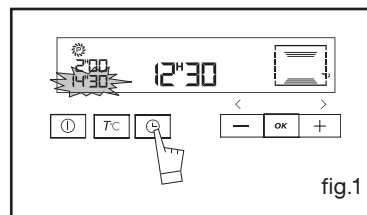


fig.1

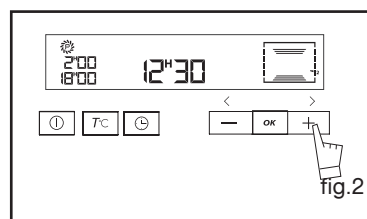


fig.2

• FORNO SMALTATO CATALITICO (autosgrassante)**(MODELLO CATALISI: DOC760*)**

- Il forno è costituito da una cella dotata di pareti amovibili rivestite di uno speciale smalto microporoso (smalto catalitico) che conferisce allo stesso qualità autosgrassanti. Appena formato, lo sporco si diffonde ampiamente nelle microporosità. Si ossida su entrambi i lati e scompare gradualmente. Lo smalto autosgrassante è particolarmente adatto ai corpi grassi, ma non allo zucchero. Pertanto, il rivestimento della base, che può ricevere le fuoriuscite di zucchero, non è rivestito con questo smalto.

Si consiglia vivamente:

- Di non strofinare con una spazzola metallica, strumenti appuntiti o taglienti.
- Di non tentare di pulire con detergenti commerciali.
- Con la cottura delle carni ai ferri, la temperatura delle pareti non è sempre sufficiente per eliminare gli schizzi di grasso più cospicui.

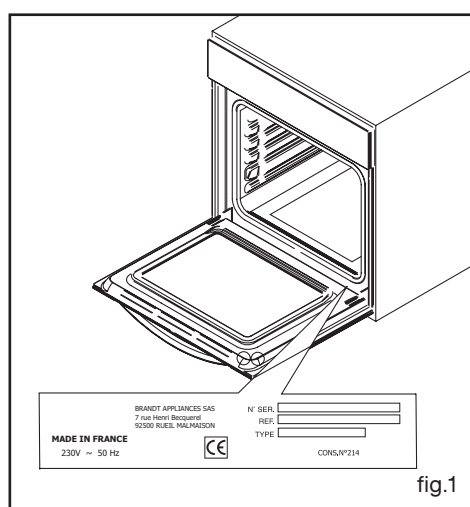
**PULIZIA**

- Dopo la cottura, selezionare la sequenza di pulizia.
Se restano delle tracce, si attenueranno durante le cotture successive.

IT NOTE

7 / SERVIZIO POST VENDITA**IT****• INTERVENTI**

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta depositaria del marchio. Al momento della chiamata, riporta i riferimenti dell'apparecchio (modello, tipo, numero di matricola). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica (fig. 1).

**PEZZI ORIGINALI**

In sede d'intervento di manutenzione, richiedi l'utilizzo esclusivo dei **pezzi di ricambio originali certificati**.



Brandt Appliances- società per azioni semplificata con capitale di 10.000.000 di euro RCS Nanterre 440 302 347.

De Dietrich

- FR 02** *Geachte Klant,*
- CS 24** *U hebt net een oven van **DE DIETRICH** aangekocht, wij willen u hier graag voor bedanken.*
- DA 46** *Onze onderzoeksteams hebben voor u deze nieuwe generatie apparaten ontworpen die uitzonderlijk is door de kwaliteit, de vormgeving, de functies en de technologische vooruitgang. Hierdoor zijn het unieke producten die getuigen van onze knowhow.*
- DE 68**
- EN 90** *Uw nieuwe **DE DIETRICH** oven past bij elke keuken. Uw toestel is een geslaagde combinatie van kookprestaties en gebruiksgemak. Wij wilden u een voortreffelijk product bieden.*
- ES 112** *In het gamma van **DE DIETRICH**-producten vindt u ook een ruime keuze aan kookplaten, afzuigkappen, vaatwassers en koelkasten die allemaal kunnen worden ingebouwd en harmonisch met uw nieuwe **DE DIETRICH** oven kunnen worden gecombineerd.*
- IT 134**
- NL 156** *Uiteraard streven wij ernaar zo goed mogelijk aan uw wensen ten aanzien van onze producten te voldoen. Daarom staat onze klantenservice voor u klaar en luistert naar u om al uw vragen te beantwoorden of uw suggesties te noteren (gegevens achter in dit boekje).*
- PT 178**
- En bezoek ook onze website:
www.dedietrich-electromenager.com waar u onze nieuwste producten en nuttige en aanvullende informatie zult vinden.*

DE DIETRICH
De nieuwe waardeobjecten

www.dedietrich-electromenager.com

Uit een voortdurend streven naar het verbeteren van onze producten, behouden we ons het recht voor om wijzigingen aan te brengen aan de technische, functionele of esthetische kenmerken, om de technische evolutie op de voet te volgen.



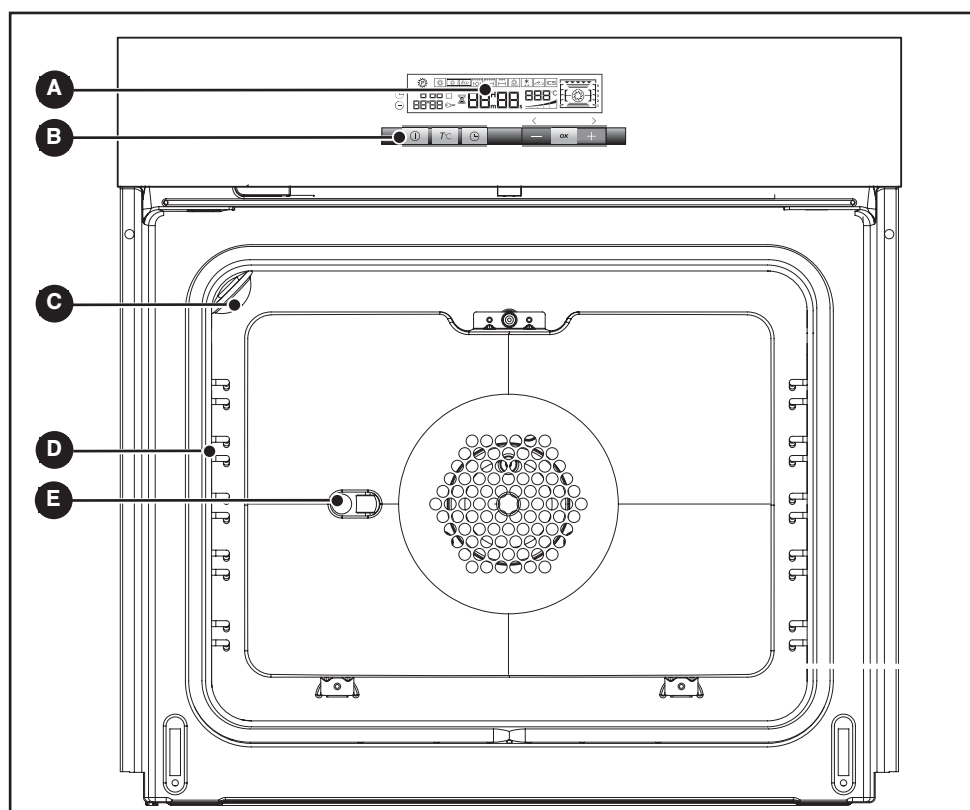
Belangrijk:
Alvorens het apparaat in gebruik te nemen vragen wij u eerst deze installatie- en gebruikshandleiding aandachtig te lezen om u snel met de werking vertrouwd te maken.

INHOUD**NL**

1 / BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	
• Presentatie van uw oven	158
• Toebehoren	158
• Voorstelling van de programmaschakelaar	159
• Presentatie van de selectietoetsen	160
2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT	
• Gebruik van de programmaschakelaar	
◦ Instellen van de tijd	161
◦ Onmiddellijk bakken	162
• Geprogrammeerd bakken	
◦ Onmiddellijk bakken	163
◦ Uitgesteld bakken	164
• Gebruik van de schakelklok	165
• Aanpassing van de aanbevolen temperatuur	166
• Vegrendeling van de bedieningen	166
3 / BAKWIJZEN VAN DE OVEN	167
4 / GIDS VAN DE I.C.S. FUNCTIES	169
(naar gelang model)	
5 / GIDS VAN DE LAGE TEMPERATUUR FUNCTIES	172
(naar gelang model)	
6 / ONDERHOUD EN REINIGING VAN HET APPARAAT	173
7 / SERVICEDIENST	
• Ingrepen	177

NL 1 / BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

• PRESENTATIE VAN UW OVEN



- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| A Programmaschakelaar | D Zijroosters |
| B Bedieningstoetsen | E Gat voor draaispit |
| C Lamp | |

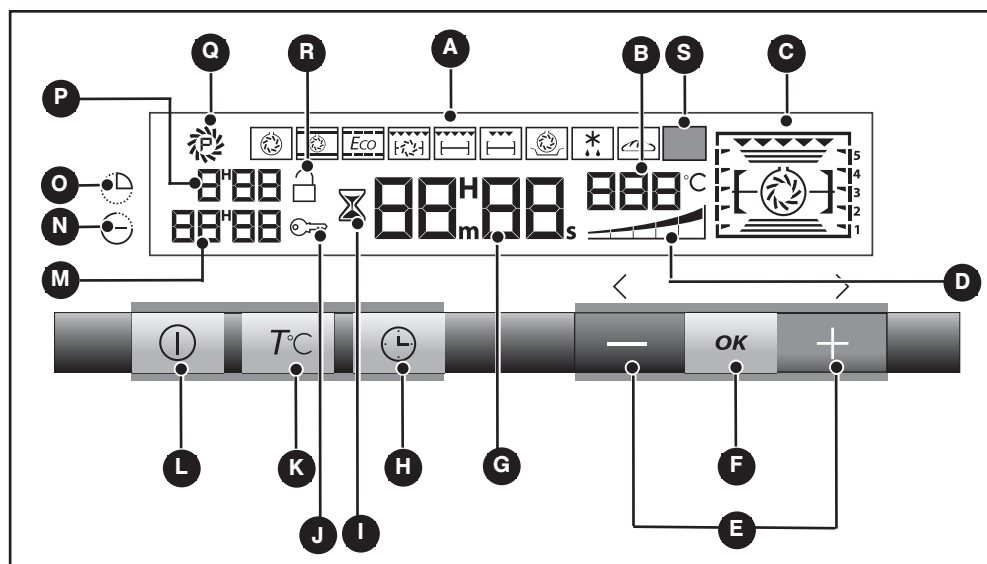
• Toebehoren

Uw apparaat is uitgerust met twee veiligheidsrekken met handvat, een rooster met handvat voor een schotel van 45mm, een Lissium gebaksschotel, een 45mm schotel en een draaispit. Bijkomend oventoebehoren: een set voor bakken op lage temperatuur (model DOP750).

1 / BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

NL

• VOORSTELLING VAN DE PROGRAMMASCHAKELAAR



- A** Display van de bakwijzen
- B** Weergave van de oventemperatuur
- C** Weergave nummer richel en gekozen bakwijze
- D** Indicator temperatuurstijging
- E** Regeltoetsen
- F** Toetsen voor bevestiging van instellingen
- G** Weergave van de klok of van de schakelklok
- H** Instelling van bakduur/eindtijd van het bakken en tijd instellen
- I** Weergave van de tijdschakelaar
- J** Indicator vergrendeling van de toetsen (kinderbeveiliging).
- K** Instellen van temperatuur
- L** Start/Stop
- M** Einde baktijd display
- N** Weergave einde bakduur
- O** Indicator bakduur
- P** Display bakduur
- Q** Reinigingsindicator (*volgens model*)
- R** Vergrendeling pyrolyse (*model DOP750*/760**)
- S** ICS of Lage Temperatuur (*volgens model, zie hieronder*)



Model DOP 760* en DOC 760*
I.C.S.

of



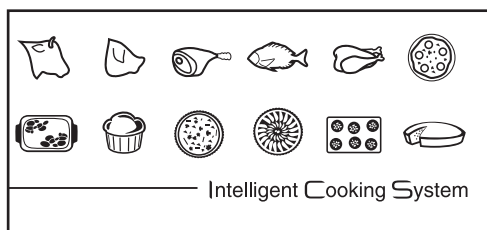
Model DOP 750*
Lage temperatuur

NL 1 / BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

• PRESENTATIE VAN DE SELECTIETOETSEN (volgens model)



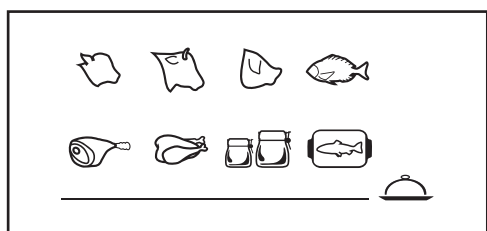
Model DOP 760* en DOC 760*
I.C.S.



Rundsgebraad
Varkensgebraad
Lamsvlees
Vis
Kip
Pizza
Gevulde groenten
Soufflé
Hartige taarten
Zoete taarten
Koekjes
Gebak



Model DOP 750*
Lage temperatuur



Kalfsbraadstuk
runderbraadstuk
Varkensgebraad
Grote vissen
Kleine vissen
Yoghurt
Kip
Lamsvlees

Bakduur

(4u30)
(3u00)
(4u30)
(2h10)
(1u20)
(3u00)
(6u00)
(3u00)

2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT

NL

• GEBRUIK VAN DE PROGRAMMASCHAKELAAR

• Instellen van de tijd

- Tijdens het aansluiten van de oven

Het display knippert op 12:00. (fig.1).

Stel de tijd in met de toetsen + of - (houd de toetsen ingedrukt als u de cijfers sneller wilt laten gaan) (fig.2).

Bijvoorbeeld: 12:30

Druk op de toets  om te bevestigen.
Het display knippert niet meer (fig.3).

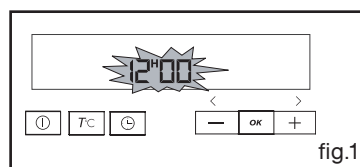


fig.1

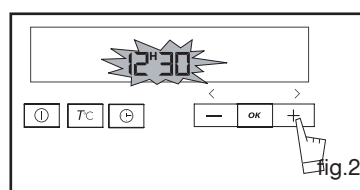


fig.2

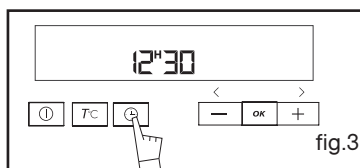


fig.3

- Om de tijd juist te zetten

Druk enkele seconden op de toets  tot de display begint te knipperen (fig.1), daarna loslaten.

Een reeks van pieptonen geeft aan dat de instelling mogelijk is.

Pas de instelling van de tijd aan met de toetsen + en - (fig.2).

Druk op de toets **OK** om te bevestigen.

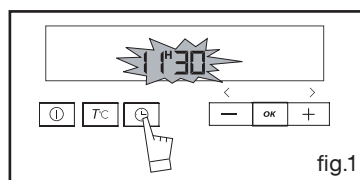


fig.1

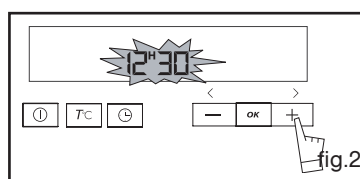


fig.2



Let op

Indien u de nieuwe tijd niet met de toets OK bevestigt, zal het display na enkele seconden zelf de tijd bevestigen.

NL 2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT

• Onmiddellijk bakken

– De programmaschakelaar moet enkel de tijd weergeven. deze moet niet knipperen.

Druk op toets ① (fig.1) en selecteer met de + of - toetsen de gekozen bakwijze (fig.2).

Voorbeeld:  → rek 2 aanbevolen.

– Bevestig met toets **OK**.

De bakindicator knippert niet meer. De rekindicator en de actieve elementen verschijnen.

De oven gaat aan.

Plaats uw ovenschotel in de oven volgens de aanbevelingen van uw display.

Uw oven adviseert u de beste temperatuur voor deze bakwijze.

U kunt echter op ieder moment de temperatuur wijzigen door op de knop $T^{\circ}C$ onder het display te drukken (fig.3).

De “°C” knippert en toont aan dat u de temperatuur kunt aanpassen door op de toetsen + of - te drukken (fig.4).

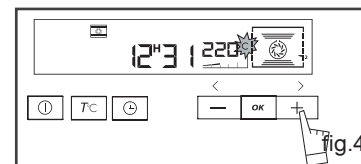
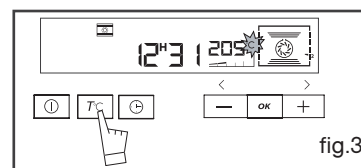
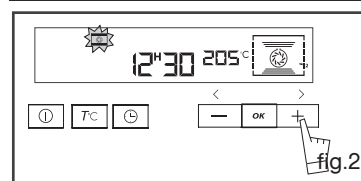
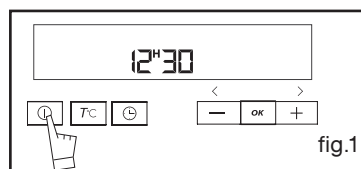
Voorbeeld:  → bijgesteld op 220°C.

– Bevestig met toets **OK**.

De indicator voor temperatuurstijging  geeft de temperatuurstijging aan in de oven.

Als de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt hoort u een reeks pieptonen.

Om het bakken te stoppen, drukt u enkele seconden op de toets ①.



Let op

Na een bakcyclus blijft de koelturbine nog enige tijd werken om een goede betrouwbaarheid van de oven te garanderen.

Let op

Alle bereidingen gebeuren met gesloten ovendeur.

2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT

NL

• GEPROGRAMMEERD BAKKEN

- Onmiddellijk bakken met geprogrammeerde baktijd

- Kies de gewenste bakwijze en pas de temperatuur aan (zie paragraaf: onmiddellijk bakken).

- Druk op de toets  tot de baktijd indicator  knippert.

De weergave knippert op 0u00 om aan te geven dat instellen dan mogelijk is (fig.1).

- Druk op de toets + of - om de gewenste tijd in te stellen.

Voorbeeld: bakduur 30 min. (fig.2).

- Bevestig met toets **OK**

De bakduur wordt automatisch na enkele seconden geregistreerd.

De weergave knippert niet meer.

De tijd wordt onmiddellijk na de instelling afgeteld.

Na deze 3 instellingen begint de oven te verwarmen:

Als de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt hoort u een reeks pieptonen.

Na het bakken (einde geprogrammeerde tijd),

- stopt de oven.

- de indicator van de bakduur en 0:00 knipperen (fig.3),

- u hoort gedurende enkele minuten een reeks pieptonen. U stopt de pieptonen door op een willekeurige toets te drukken.

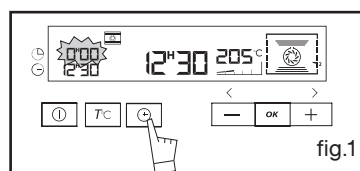


fig.1

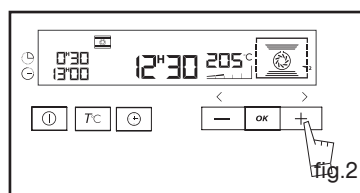


fig.2

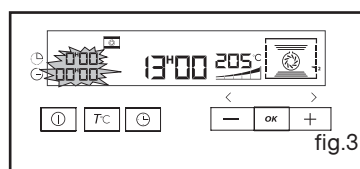


fig.3

NL 2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT

• GEPROGRAMMEERD BAKKEN

- *Uitgesteld bakken met gekozen eindtijd*

Ga te werk zoals voor geprogrammeerd bakken

- Druk op toets  tot het symbool van de bakduur gaat knipperen .

De weergave knippert om aan te geven dat instellen dan mogelijk is (fig.1).

- Druk op toets + ou - om de gewenste eindtijd van de bakcyclus in te stellen.
Voorbeeld: einde bakduur om 16u (fig.2).

- Bevestig met toets **OK**.

Na enkele seconden registreert de oven automatisch de instelling.
De weergave van het einde van de bakduur knippert niet meer.

Na deze 3 instellingen is het starten van de oven uitgesteld zodat het bakken klaar is om 16u00.

Na het bakken (einde geprogrammeerde tijd),

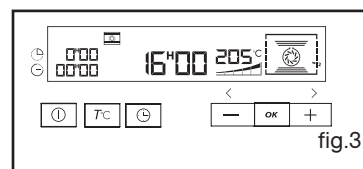
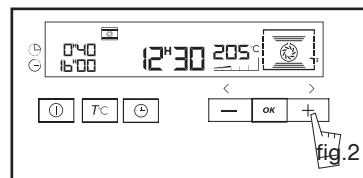
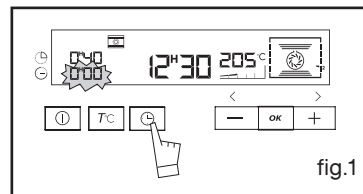
- stopt de oven.

- de indicator van de bakduur en 0:00 knipperen (fig.3),

- u hoort gedurende enkele minuten een reeks pieptonen. U stopt de pieptonen door op een willekeurige toets te drukken.

De display gaat terug naar de huidige tijd.

Voor de geprogrammeerde bakcyclus, wordt de binnenkant van de oven verlicht bij de start van de bakcyclus en gaat uit op het einde.



2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT**NL****• GEBRUIK VAN DE SCHAKELKLOK**

- De programmaschakelaar van uw oven kan als onafhankelijke schakelklok worden gebruikt zodat u een tijd kunt aftellen zonder de oven te laten werken.

Bij het gebruik van de schakelklok wordt op de display de tijdweergave vervangen door weergave van de schakelklok.

- Druk 3 keer op de toets  (fig.1).

Het schakelklok symbool  en 0m00s knipperen.

- Stel de gewenste tijd in door op de toetsen + of - te drukken (fig.2).

- Druk op de toets **OK** om te bevestigen of enkele seconden te wachten.

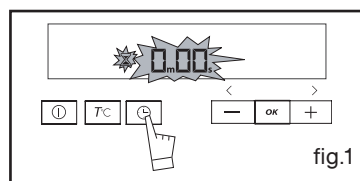


fig.1

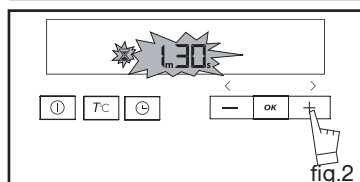


fig.2

De display stopt met knipperen na een paar seconden en de schakelklok begint te lopen en telt de tijd in seconden af.

Als deze duur is afgelopen hoort u een reeks pieptonen van de schakelklok om u te waarschuwen. U stopt de pieptonen door op een willekeurige toets te drukken.

**Let op**

U kunt op elk moment de programmering van de schakelklok annuleren of wijzigen.

NL 2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT

• AANPASSING VAN DE AANBEVOLEN TEMPERATUUR

Selecteer de bakfunctie:

- Druk op toets **OK**.

Als u de aanbevolen temperatuur zelf wilt instellen:

- Druk op toets $T^{\circ}C$ tot de temperatuur knippert.

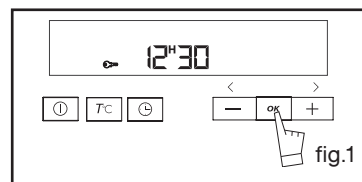
- Druk op de toets + of - tot de gewenste temperatuur gaat knipperen.

Bevestig door op **OK** te drukken.

• VEGRENDELING VAN DE BEDIENINGEN (KINDERBEVEILIGING) OVENSTILSTAND

U kunt de toegang tot de bediening van de oven verbieden door als volgt te werk te gaan:

Als de oven uit staat, druk op de toets **OK** gedurende enkele seconden, er verschijnt dan een "sleutel" in het scherm -> de toegang tot de bediening van uw oven is geblokkeerd (fig.1).



Om deze te deblokkeren drukt u een paar seconden lang op de toets **OK**.

U heeft weer toegang tot de bediening van uw oven.

Let op

U kunt de oven niet vergrendelen wanneer u een bakcyclus heeft geprogrammeerd.

3 / BAKWIJZEN VAN DE OVEN**NL*********HETE LUCHT**(aanbevolen temperatuur **180°C** mini 35°C maxi 235°C)

- Het bakken gebeurt met een verwarmingselement dat zich achter in de oven bevindt en door de luchtvermengingsschroef.
 - Snelle temperatuurstijging: Voor sommige gerechten is het niet nodig de oven voor te verwarmen.
 - Aanbevolen om de sappigheid van wit vlees, vis en groenten te bewaren.
- Voor veelvuldige bakcycli tot 3 niveaus.

**GECOMBINEERDE WARMTE**(aanbevolen temperatuur **205°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement en met de luchtvermengingsschroef.
- Drie gezamenlijke warmtebronnen: veel warmte onder, een beetje hetelucht en een lage grillstand om een gouden korstje te bekomen.
- Aanbevolen voor quiches, pasteien, sappige fruittaarten, bij voorkeur geplaatst in een aluminium schotel met anti-kleefbekleding.

*******ECO**(aanbevolen temperatuur **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement.
- In deze stand kunt u energie besparen zonder de bakkwaliteit te beïnvloeden.
- De ECO stand wordt gebruikt voor de energielabeling.
- Al deze bakwijzen gebeuren zonder **voorverwarming**.

**GRILL HETELUCHT + DRAAISPIJT**(aanbevolen temperatuur **200°C** mini 180°C maxi 230°C)

- Het bakken gebeurt afwisselend door het bovenste verwarmingselement en de luchtvermenging.
- Voorverwarmen niet nodig. Gevogelte en gebrad blijven sappig en krokant.
- Het draaispijst blijft draaien tot u de ovendeur opent.
- Schuif de braadslee op de laagste richel.
- Aanbevolen voor alle gevogelte of gebrad op het braadspijst, om lamsvlees en rundsgebrad door te bakken. Om stukken vis zacht te houden.

**VARIABELE GRILL MATIG en STERK + BRAADSPIJST**(aanbevolen temperatuur **2 of 4** mini 1- maxi 4)

- Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement van de oven.
- De sterke grill bedekt het gehele oppervlakte van het rooster. De matige grill is net zo efficiënt voor kleinere hoeveelheden.
- Aanbevolen voor het roosteren van varkensribben, worstjes, plakjes brood, gamba's rechtstreeks op het rooster.

** Bakwijzen waarnaar verwezen wordt in het energie-label overeenkomstig de Europese norm EN 50304 en de Europese richtlijn 2002/40/EG.*

NL 3 / BAKWIJZEN VAN DE OVEN



WARMHOUDEN

(aanbevolen temperatuur **80°C** mini 35°C maxi 100°C)

- Het verwarmingselement achter in de oven wordt gedoseerd gebruikt samen met de luchtvermenging en houdt uw gerechten warm.
- Aanbevolen om brooddeeg, broodjes en tulband te laten rijzen... waarbij de temperatuur niet boven de 40°C komt (opwarmen van borden, ontdooien).



BROOD

(aanbevolen temperatuur **205°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Aanbevolen bakwijze voor het bakken van brood.
- Na voorverwarming, plaats de bol brooddeeg op de gebakshotel - 2e rek.
- Vergeet niet een bekertje water op de bodem te plaatsen om een knapperige en gouden korstje te bekomen.

Volgens model:



INTELLIGENT COOKING SYSTEM

of



LAGE TEMPERATUUR

(Zie volgende bladzijden voor details + bijgevoegd RECEPTENBOEK "lage temperatuur")

4 / GIDS VAN DE I.C.S. FUNCTIES

NL

• FUNCTIE "I.C.S."

De functie ICS (Intelligent Cooking System) kan het u echt gemakkelijk maken, de oven berekent namelijk automatisch alle bakinstellingen van het gerecht dat u selecteert (temperatuur, bakduur, baktype), met behulp van elektronische sensoren in de oven die continu de vochtigheidsgraad en de temperatuurvariatie meten.

WERKING VAN DE FUNCTIE ICS:

Deze bakwijze gebeurt in 2 fases:

1) Een onderzoeksfase waarin de oven opwarmt en de ideale baktijd bepaalt. Deze fase duurt tussen de 5 en de 40 minuten afhankelijk van het gerecht.



Let op: open de ovendeur niet tijdens deze fase zodat het berekenen en de registratie van de gegevens niet verstoord wordt. Deze onderzoeksfase wordt aangegeven door de draaiende pijltjes.

Druk op toets ① en selecteer met de + toetsen de functie ICS (fig.1).

- Bevestig met toets **OK**.

De oven laat u kiezen tussen 12 gerechten:

- Druk op de toets + of - om uw gerecht te selecteren.

Bijvoorbeeld: Soufflé 

Na uw gerecht gekozen te hebben, zet uw schotel in de oven op de aangegeven richel.

- Bevestig door te drukken op de toets **OK** en het bakken gaat van start (fig.2).

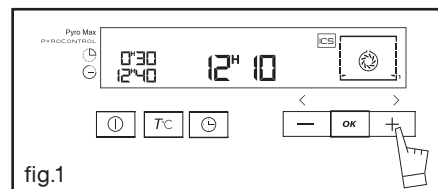


fig.1

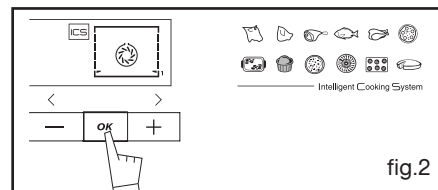


fig.2

Nota: om de functie ICS te gebruiken is voorverwarmen niet nodig. Bakken **MOET** van start gaan bij koude oven. Wacht tot de oven volledig is afgekoeld voordat u een tweede gerecht gaat bakken, anders geven de pieptonen aan dat de oven warm is.

2) Een tweede bakfase: de oven heeft de benodigde baktijd bepaald en geeft dit in het display aan, samen met eindtijd van het bakken. Bij de aangegeven resterende tijd wordt rekening gehouden met de baktijd in de eerste fase. Daarna kunt de ovendeur openen, bijvoorbeeld om het gerecht te bedruipen.

- De oven gaat uit als de bakduur beëindigd is

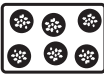
FUNCTIE UITGESTELD STARTEN:

Om het bakken op een later tijdstip te laten beginnen,

- Druk op einde baktijd toets  tot de indicator knippert  en wijzig het einde van de baktijd.

OPMERKING: Als u vervolgens een tweede gerecht wilt bakken met ICS, dient u te wachten tot de oven volledig is afgekoeld. U kunt de oven wel gebruiken in de functie "Manueel", zelfs als de oven nog warm is.

NL FUNCTIE I.C.S.

	Gebraad Rund	• Rundgebraad (weinig doorbakken, rood van binnen) ⚠ • Plaats het braadstuk op het rooster van het rooster + vetvanger toebehoren. U kunt het omdraaien als de baktijd vast staat.
	Gebraad Varken	• Varkensbraadstuk - varkensrug - varkensfilet
	Lam	• Lamsbout van 1 kg tot 2,500 kg ⚠ • Plaats de lamsbout op het rooster van het rooster + vetvanger toebehoren. U kunt het omdraaien als de baktijd vast staat.
	Vis	• Hele vissen (brasem, jonge koolvis, forel, makreel...) • Braadvis
	Kip	• Kip van 1 kg tot 1,700 kg • Jonge eend, parelhoen...
	Pizza	• Verse pizza van de traiteur • Pizza van kant-en-klaar deeg • Pizza van zelfgemaakt deeg • Diepvries pizza
	Groenten gevuld	• Tomaten, gevulde paprika • Lasagne (vers of diepvries) • Hachis parmentier, brandade...
	Soufflé	• Gebruik een vorm met hoge rechtopstaande rand en een doorsnee van 21cm
	Taarten hartige	• Verse quiches • Diepvries quiches • Diepvries korfjes
	Taarten Zoete	• Verse taarten • Diepvries taarten
	Kleine Koekjes	• Kleine broodjes, koekjes: Cookies - Zandtaartjes croissants, broodjes, krentenbollen in blik, croque-monsieur.
	Gebak	• Grote taarten: cake (zout of zoet) Cake • Kant-en-klaar mix uit een zakje.

FUNCTIE I.C.S.**NL**

- Haal het braadstuk minstens 1 uur voor het begin van het bakken uit de koelkast:
- U zult een weinig doorbakken gebrad krijgen; als u het vlees goed doorbakken wilt, kies dan voor een traditionele bakfunctie.
- Verwijder zoveel mogelijk spek rondom: dat veroorzaakt rook.
- Na het bakken, dient u een rustperiode in acht te nemen van 7 tot 10 min waarbij u het vlees in aluminiumfolie wikkelt voordat u het aansnijdt.

- Haal het braadstuk minstens 1 uur voor het begin van het bakken uit de koelkast: hoe kouder het vlees is, hoe kouder het zal zijn op het einde van de bakcyclus.
- Gebruik een aardewerken ovenschotel. Voeg 1 tot 2 eetlepels water toe.
- Na het bakken, dient u een rustperiode in acht te nemen van 7 tot 10 min waarbij u het vlees in aluminiumfolie wikkelt voordat u het aansnijdt. Voeg zout toe na het bakken.

- Haal het vlees minstens 1 uur voor het bakken uit de koelkast:
- Kies liever een ronde en vlezige lamsbout dan een lange smalle.
- Laat de lamsbout na het bakken in aluminiumfolie gewikkeld rusten.

- Gebruik deze functie alleen voor hele vissen, bereid met kruiden en witte wijn (voor geroosterde vis of vis in folie is voorverwarming van de oven noodzakelijk).

- Bakken aan het spit: vergeet niet de vetopvanger in de eerste richel te plaatsen om de vetten op te vangen.
- Bakken in een ovenschotel: gebruik bij voorkeur aardewerken schalen om spatten te voorkomen.
- Prik gaatjes in de huid van gevogelte om spatten te voorkomen.

- Leg op het rooster om een knapperige korst te krijgen (u kunt een bakpapier leggen tussen het rooster en de pizza om de oven te beschermen tegen kaas die van de pizza afloopt).
- Plaats op de gebakplaat om zacht deeg te krijgen.

- Om te voorkomen dat het nat over de rand loopt dient u de afmetingen van uw ovenschotel aan te passen aan de te bakken hoeveelheid.

- Beboter de vorm en raak de binnenkant niet met de vingers aan, anders rijst de soufflé niet.

- Gebruik een aluminium vorm die niet aanbakt: het deeg zal knapperig zijn van onder.
- Haal de diepvriesquiches uit het bakje voordat u ze op het rooster plaatst.

- Gebruik een aluminium vorm die niet aanbakt:
- De korst zal aan de onderkant knapperiger zijn.

- Koekjes op de gebaksplaat die op het rooster wordt geplaatst.
- ⚠ Soezendeeg moet voor een goed resultaat gebakken worden op de stand "GEBAK".

- Taart bereid in een ronde of vierkante cakevorm...en steeds op het rooster geplaatst.
- Er kunnen 2 cakes naast elkaar gebakken worden.

NL 5 / GIDS VAN DE LAGE TEMPERATUUR FUNCTIES

• GEBRUIK VAN DE FUNCTIE “LAGE TEMPERATUUR”

Bakken MOET van start gaan bij koude oven.

- Druk op toets ① en selecteer met toets + tot functie  (fig.1).

- Bevestig met toets **OK**.

De oven laat u kiezen tussen 8gerechten:

- Druk op de toets + of - om uw gerecht te selecteren.

Als het gerecht eenmaal is geselecteerd, bevestig dan door te drukken op de knop **OK**.

Bijvoorbeeld: Rundsgebraad (fig.2)

Zet uw gerecht in de oven op de aangegeven richel.

- Bevestig door te drukken op de toets **OK** en het bakken gaat van start.

Dan verschijnt: de bakduur (onwijzigbaar) en de eindtijd van het bakken die u kunt wijzigen (fig.3).

Te gebruiken pan

- **Lamsvlees** -> Lage temperatuur set
- **Kleine vissen** -> Groot rooster
- **Grote vissen** -> Groot rooster
- **Kip** -> Braadspit
- **Rundsgebraad** -> Lage temperatuur set
- **Varkensgebraad** -> Lage temperatuur set
- **Kalfsgebraad** -> Lage temperatuur set
- **Yoghurt** -> Potjes in de email schotel

De oven gaat automatisch uit, u hoort pieptonen gedurende 2 minuten.

Druk op **OK** om de pieptonen te stoppen.

Voor vlees, warmhoudfase (duur 1 uur).

Voor yoghurt, fase “snelle afkoeling” (duur 1 uur).

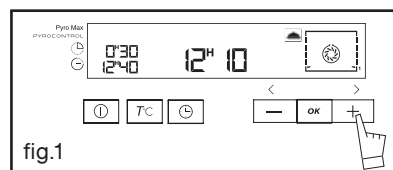


fig.1

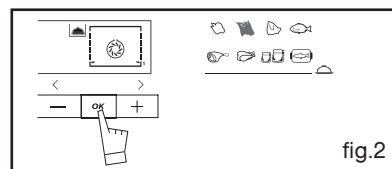


fig.2

6 / ONDERHOUD EN REINIGING VAN HET APPARAAT

NL

• **EEN PYROLYSE UITVOEREN (PYROLYSE MODEL: DOP750*)**• **Onmiddellijke pyrolyse****Let op**

Verwijder alle oventoebehoren uit de oven en verwijder eventuele grove bakresten.

- Op de programmaschakelaar moet de tijd vermeld staan, deze mag niet knippen.

U kunt kiezen tussen 3 pyrolyse cycli:



pyrolyse van 1u30



pyrolyse van 1u45



pyrolyse van 2u

Druk op toets ① (fig.1).

Druk dan 1 keer op de toets tot het symbool "P" knippert op het display (fig.2).

Druk op de toets **OK** om te bevestigen.

De standaard pyrolyse cyclus geeft 2u00 aan, maar u kunt deze duurtijd veranderen.

Voorbeeld: pyrolyse cyclus van 1u45.

Druk op de toets + om de gewenste tijd te bereiken (fig.3).

Druk op de toets **OK** om te bevestigen.

De pyrolyse start en het symbool  knippert niet meer. De tijd wordt onmiddellijk na de instelling afgeteld.

Tijdens de pyrolysecyclus verschijnt een slot  op het display, dit geeft aan dat de deur vergrendeld is (fig.4).

Op het einde van de pyrolyse, knippen 0:00 en het symbool .

Als de oven koud is geworden, veegt u met een vochtige doek de witte as op.

De oven is nu weer schoon en klaar voor een nieuwe bakcyclus.

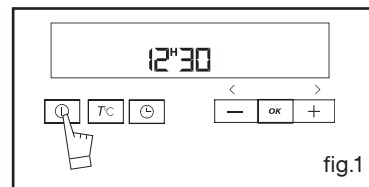


fig.1

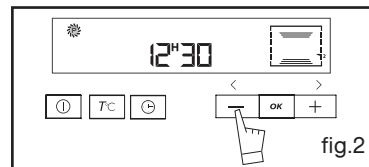


fig.2

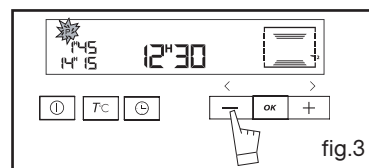


fig.3

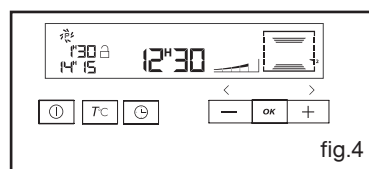


fig.4

NL 6 / ONDERHOUD EN REINIGING VAN HET APPARAAT

• EEN PYROLYSE UITVOEREN (PYROLYSE MODEL: DOP760*)

• Onmiddellijke pyrolyse



Let op

Verwijder alle oventoebehoren uit de oven en verwijder eventuele grove bakresten.

-Op de programmaschakelaar moet de huidige tijd vermeld staan, deze mag niet knipperen.

U kunt kiezen tussen 2 pyrolyse cycli:

Pyrocontrol: pyrolysetijd van 1u30 tot 2u15 volgens de bevuiliging.

Pyro Max: pyrolyse van 2u00.

Druk op toets ①, dan op toets "-" en bevestig met **OK** (fig.1).

De standaard pyrolyse cyclus geeft 1u30 aan, maar u kunt deze duurtijd veranderen.

Voorbeeld: pyrolyse cyclus van 2u00.

Druk op de toets + om de gewenste tijd te bereiken (fig.2).

Druk op toets **OK** om te bevestigen.

De pyrolyse start. De tijd wordt onmiddellijk na de instelling afgeteld.

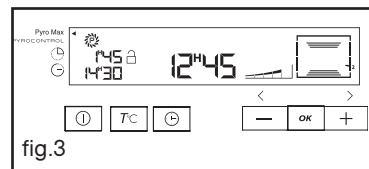
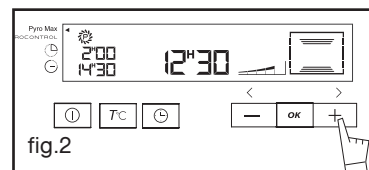
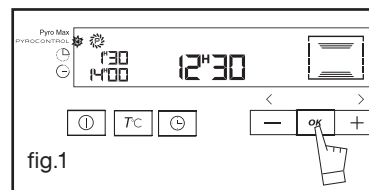
Temperatuurstijging symbool wordt actief.

Tijdens de pyrolysecyclus verschijnt een slot op het display, dit geeft aan dat de deur vergrendeld is (fig.3).

Als het bakken klaar is, knipperen 0.00 en het symbool .

Als de oven koud is geworden, veegt u met een vochtige doek de witte as op.

De oven is nu weer schoon en klaar voor een nieuwe bakcyclus.



6 / ONDERHOUD EN REINIGING VAN HET APPARAAT**NL****• EEN PYROLYSE UITVOEREN (ALLE MODELLEN)****• Uitgestelde pyrolyse**

Volg de aanwijzingen in de paragraaf "onmiddellijke pyrolyse".

Na de pyrolyse cyclus met **OK** toets bevestigd te hebben:

- Druk op toets .

Einde baktijd knippert om aan te geven dat u dan kunt instellen (fig.1).

- Druk op de toets + of - om de gewenste eindtijd in te stellen (fig.2).

Bijvoorbeeld: Einde bakduur 18u00.

Druk op de toets **OK** om te bevestigen.

- Na deze instellingen is de start van de pyrolyse uitgesteld zodat deze is afgelopen om 18 uur.

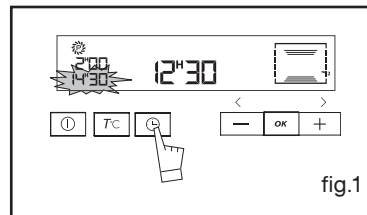


fig.1

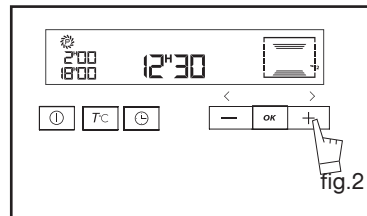


fig.2

• REINIGING VAN DE KATALYTISCHE OVEN (zelf-ontvettend)**(MODEL KATALYSE: DOC760*)**

- Deze oven bestaat uit een ommanteling uitgerust met uitneembare panelen bekleed met een speciale microporeuze email (katalytische email) die zelfontvettende eigenschappen verleent aan de oven. De etensresten zetten zich af op en verspreiden zich in de microporiën. Ze oxideren aan beide zijden en verdwijnen beetje bij beetje. Het zelfontvettend email is vooral geschikt voor vetten, niet voor suikers. Daarom is de ovenbodem, die meer onderhevig is aan overkokende suikers, niet bekleed met dit email.

Wij raden sterk aan:

- De katalytische wanden niet af te krabben met een metalen borstel, scherpe of snijdende voorwerpen.
- Ze niet te reinigen met schuurproducten die in de handel verkrijgbaar zijn.
- Bij het bakken van grillgerechten is de temperatuur van de wanden niet altijd hoog genoeg om grove vetspatten te verwijderen.

**REINIGING**

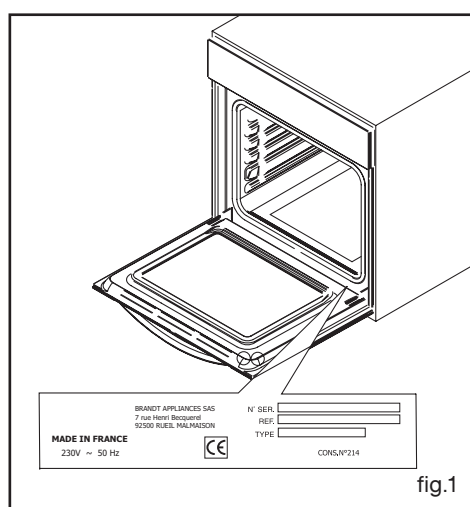
- Kies na het bakken de reinigingsfunctie.

Indien er sporen achterblijven, zullen die verminderen bij volgende bakcyclus.

NL OPMERKINGEN

7 / SERVICEDIENST**NL****•INGREPEN**

Eventuele ingrepen op het apparaat dienen door een gekwalificeerde alleenvertegenwoordiger van het merk te worden uitgevoerd. Vermeld de "Service" referentie van het apparaat (model, type, serienummer). Deze inlichtingen staan op het identificatieplaatje (fig.1).

**OORSPRONKELIJKE ONDERDELEN**

Bij een onderhoudsgreep, dient u uitsluitend **om oorspronkelijke onderdelen te vragen.**



Brandt Appliances - vennootschap op aandelen met kapitaal van 10.000.000 euro RCS Nanterre 440.302.347.

De Dietrich

FR 02

Estimado(a) Cliente,

CS 24

*Acabou de adquirir um forno **DE DIETRICH** e estamos-lhe gratos por isso.*

DA 46

As nossas equipas de investigação conceberam esta nova geração de aparelhos a pensar em si, que pela sua qualidade, estética, funções e evoluções tecnológicas se tornam produtos excepcionais, reveladores do nosso saber-fazer.

DE 68

*O seu novo forno **DE DIETRICH** integra-se harmoniosamente na sua cozinha e alia perfeitamente os mais altos desempenhos de cozedura com a facilidade de utilização. Foi nosso desejo oferecer-lhe um produto de excelência.*

EN 90

ES 112

*Na gama de produtos **DE DIETRICH**, encontrará igualmente uma vasta gama de fogões, placa de cozinha, exaustores, máquinas de lavar louça e frigoríficos integráveis que poderá coordenar com o seu novo forno **DE DIETRICH**.*

IT 134

NL 156

PT 178

No intuito permanente de satisfazer o melhor possível as suas exigências em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de Apoio ao Consumidor encontra-se, naturalmente, à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões (morada e n.º de telefone no fim deste guia).

Também pode contactar-nos através do nosso website:

***www.dedietrich-electromenager.com** onde poderá tomar conhecimento das nossas mais recentes inovações e obter informações de carácter útil e complementar.*

*A Marca **DE DIETRICH**
Novos objectos de valor*

www.dedietrich-electromenager.com

Num esforço de melhoria constante dos nossos produtos, reservamos o direito de fazer alterações técnicas, funcionais ou estéticas para melhorar o produto.



Importante:

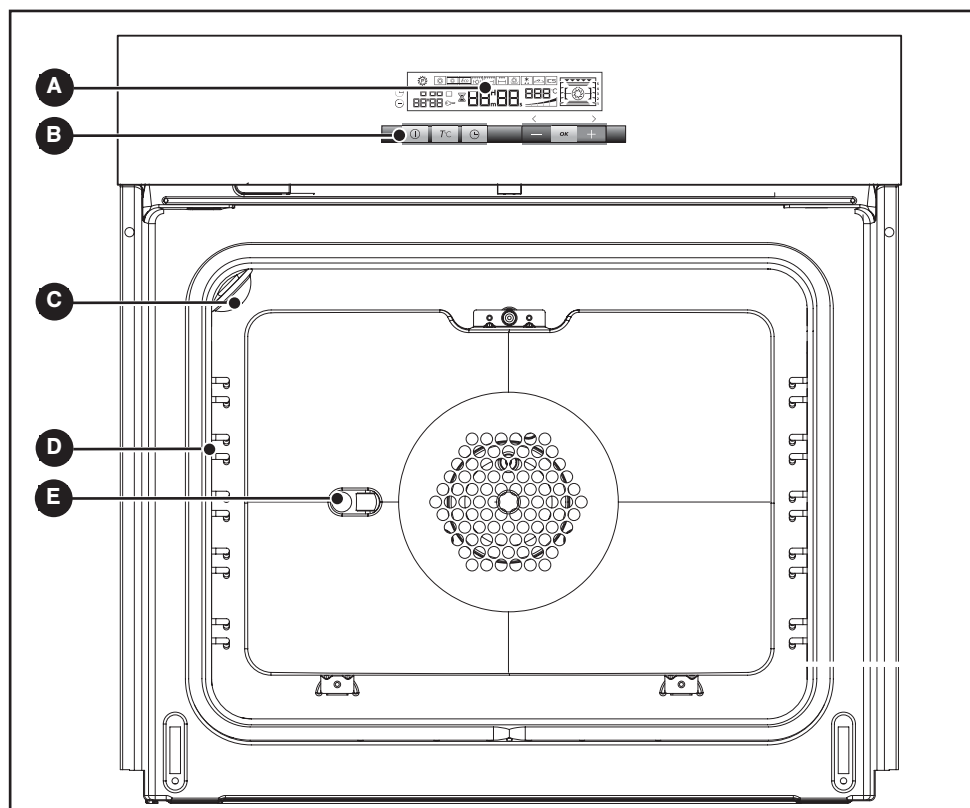
Antes de ligar o seu aparelho, leia com atenção este manual de instalação e de utilização, de modo a familiarizar-se mais rapidamente com o seu funcionamento.

ÍNDICE**PT**

1 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO	
• Apresentação do seu forno	180
• Acessórios	180
• Apresentação do programador	181
• Apresentação dos botões de selecção	182
2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Utilização do programador	
◦ Como acertar a hora	183
◦ Cozedura imediata	184
• Cozedura programada	
◦ Início imediato	185
◦ Início diferido	186
• Utilização da função do temporizador	187
• Personalização da temperatura recomendada	188
• Bloqueio dos comandos	188
3 / MODOS DE COZEDURA DO FORNO	189
4 / GUIA DAS FUNÇÕES I.C.S.	191
(consoante o modelo)	
5 / GUIA DAS FUNÇÕES DE BAIXA TEMPERATURA	194
(consoante o modelo)	
6 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FORNO	195
7 / SERVIÇO PÓS-VENDA	
• Intervenções	199

PT 1 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO

• APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO



- | | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| A Programador | D Encaixes do filamento |
| B Barra dos comandos | E Buraco para espeto rotativo |
| C Lâmpada | |

• Acessórios

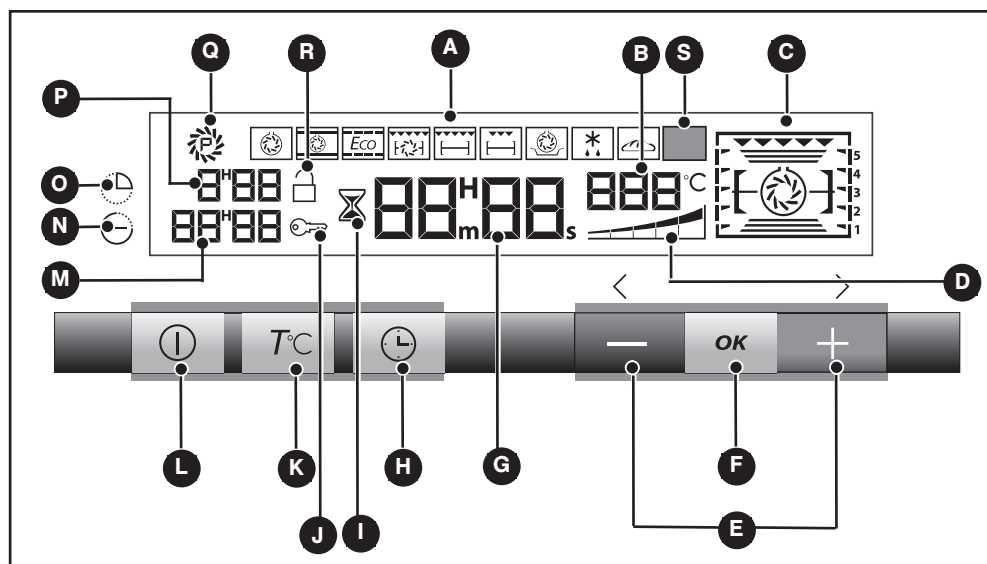
O seu aparelho está equipado com duas grelhas de segurança com pega, uma grelha com pegas para prato de 45 mm, um tabuleiro para pastelaria Lissium, um tabuleiro de 45 mm e um espeto rotativo.

Acessórios suplementares: um conjunto de cozedura a baixa temperatura (modelo DOP750).

1 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO

PT

• APRESENTAÇÃO DO PROGRAMADOR



- | | |
|--|--|
| A Apresentação dos modos de cozedura | J Indicador de bloqueio de teclado (segurança para as crianças) |
| B Visualização da temperatura do forno | K Regulação da temperatura |
| C Indicador de encaixes e do modo de cozedura escolhidos | L Start/Stop |
| D Indicador de aumento da temperatura | M Indicação de fim de cozedura |
| E Botões de regulação | N Indicador de fim de cozedura |
| F Botões de validação das regulação | O Indicador de duração da cozedura |
| G Visualização do relógio ou do temporizador | P Indicação da duração da cozedura |
| H Regulação dos tempos/fim de cozedura e acerto da hora | Q Indicador de limpeza (diferente, de acordo com o modelo) |
| I Indicador do temporizador | R Bloqueio de pirólise (modelo DOP750*/760*) |
| S ICS ou Baixa temperatura (consoante o modelo, consulte abaixo) | |



Modelo DOP 760* e DOC 760*
I.C.S.

ou



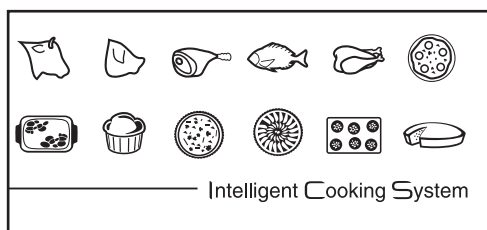
Modelo DOP 750*
Baixa temperatura

PT 1 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO

• **APRESENTAÇÃO DOS BOTÕES DE SELECÇÃO**
(de acordo com os modelos)



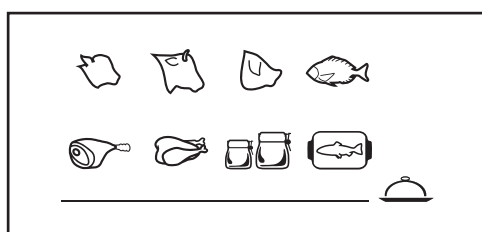
Modelo DOP 760* e DOC 760*
I.C.S.



Lombo de vaca assado
Lombo de porco
Borrego
Peixes
Frango
Pizza
Legumes recheados
Soufflés
Tartes salgadas
Tartes doces
Pequenos biscoitos
Bolos



Modelo DOP 750*
Baixa temperatura



Lombo de vitela
Lombo de vaca assado
Lombo de porco
Peixes grandes
Peixes pequenos
Iogurte
Frango
Borrego

**Duração da
cozedura**

(4h30)
(3h00)
(4h30)
(2h10)
(1h20)
(3h00)
(6h00)
(3h00)

2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO

PT

• UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR

• Como acertar a hora

- Aquando da ligação eléctrica

O visor pisca nas 12H00 (fig.1).

Acerte a hora, premindo os botões + e - (para obter um desfile rápido, prima continuamente o botão) (fig.2).

Exemplo: 12H30.

Prima o botão  para validar.

O visor pára de piscar (fig.3).

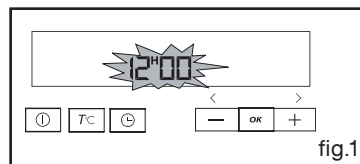


fig.1

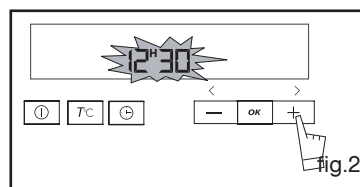


fig.2

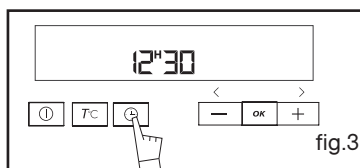


fig.3

- Para acertar o relógio

Prima o botão  durante alguns segundos até que o visor esteja a piscar (fig.1), depois deixe de o premir.

Os bips sonoros indicam que pode proceder à regulação.

Acerte a hora com os botões + e - (fig.2).

Prima o botão **OK** para validar.

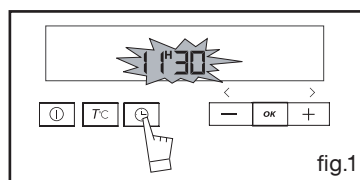


fig.1

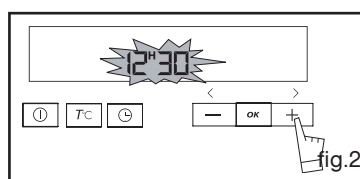


fig.2



Atenção
Se não houver validação através do botão OK, a memorização será automática após alguns segundos.

PT 2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO

• Cozedura imediata

– O programador deve apenas visualizar a hora. Esta não deve estar a piscar.

Prima o botão ① (fig.1), em seguida escolha com os botões + ou - a cozedura escolhida (fig.2).

Exemplo:  → encaixe 2 aconselhado.

– Valide com o botão **OK**.

O indicador de cozedura fica fixo. Aparecem o indicador de encaixes e os elementos em funcionamento.

O forno coloca-se em funcionamento.

Coloque o seu tabuleiro no forno, de acordo com a recomendação indicada no visor.

O forno propõe-lhe uma temperatura otimizada para este tipo de cozedura.

Pode, no entanto, regular a temperatura premindo o botão T° situado por baixo do visor (fig.3).

O “°C” pisca no visor e indica que pode regular a temperatura premindo os botões + ou - (fig.4).

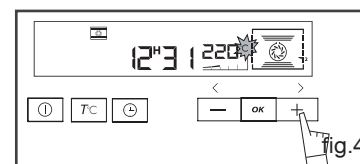
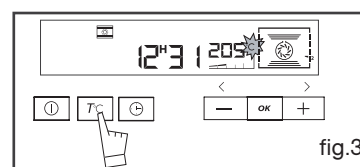
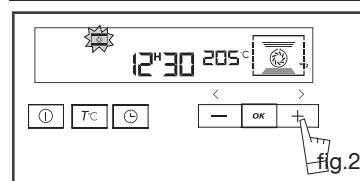
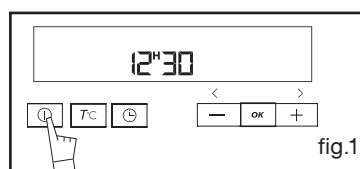
Exemplo:  → regulada a 220 °C.

– Valide com o botão **OK**.

O indicador de aumento de temperatura  assinala a progressão da temperatura no interior do forno.

Quando o forno atingir a temperatura desejada, ouvirá uma série de sons.

Para parar a cozedura, prima alguns segundos o botão ①.



Atenção

Após um ciclo de cozedura, a turbina de arrefecimento continua a funcionar durante um certo tempo, de modo a garantir uma boa fiabilidade do forno.



Atenção

Todas as cozeduras são feitas com a porta fechada.

2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO

PT

• COZEDURA PROGRAMADA

- Cozedura com início imediato e duração programada

- Escolha o modo de cozedura pretendido e regule a temperatura (consulte o parágrafo: cozedura imediata).

- Prima o botão  até que o indicador de duração de cozedura fique a piscar .

O visor fica a piscar em 0h00 para lhe indicar que a regulação é então possível (fig.1).

- Prima o botão **+** ou **-** para definir o tempo pretendido.
Exemplo: 30 minutos de cozedura (fig.2).

- Valide com o botão **OK**.

A memorização do tempo de cozedura é automática após alguns segundos.

O visor da hora deixa de piscar.

A contagem decrescente do tempo começa imediatamente após o acerto.

Após esses 3 passos, o forno aquece:

Quando o forno atingir a temperatura desejada, ouvirá uma série de sons.

No final da cozedura (fim do tempo programado),

- o forno pára,

- o indicador de duração de cozedura e 0:00 piscam (fig.3),

- são emitidos vários sons durante alguns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão.

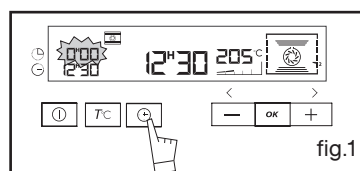


fig.1

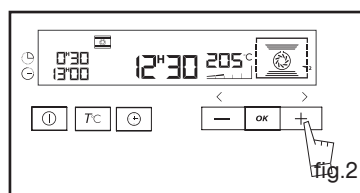


fig.2

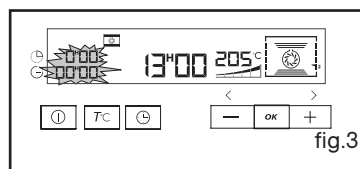


fig.3

PT 2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO

• COZEDURA PROGRAMADA

- Cozedura com início diferido e hora final escolhida

Proceda como para uma cozedura programada.

- Prima o botão  até que o indicador de duração de cozedura fique a piscar .

O visor pisca para lhe indicar que a regulação é então possível (fig.1).

- Prima o botão **+** ou **-** para definir a hora de fim de cozedura pretendida.

Exemplo: fim de cozedura às 16h (fig.2).

- Valide com o botão **OK**.

A memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

Após estas três operações, o início do aquecimento é diferido, de modo a que a cozedura termine às 16h.

No final da cozedura (fim do tempo programado),

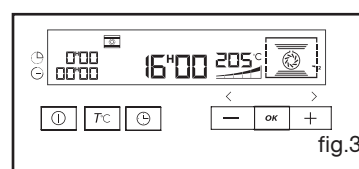
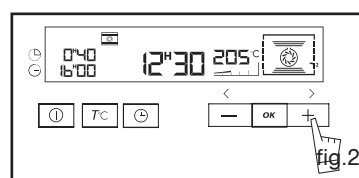
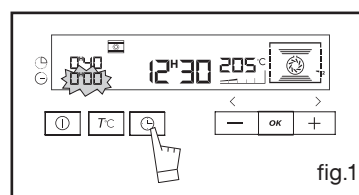
- o forno pára,

- o indicador de duração de cozedura e 0:00 piscam (fig.3),

- são emitidos vários sons durante alguns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão.

O visor volta a indicar a hora actual.

O interior do forno é iluminado desde do início da cozedura e apaga-se no fim da mesma.



2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO**PT****• UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DO TEMPORIZADOR**

- O programador do seu forno pode ser utilizado como temporizador independente, permitindo uma contagem decrescente de tempo sem funcionamento do forno.

Nesse caso, o tempo indicado pelo temporizador é prioritário em relação ao visor da hora do dia.

- Prima 3 vezes o botão  (fig.1).

O símbolo do temporizador  e 0m00s piscam.

- Regule o tempo pretendido premindo os botões + ou - (fig.2).

- Prima o botão **OK** para validar ou aguarde alguns segundos.

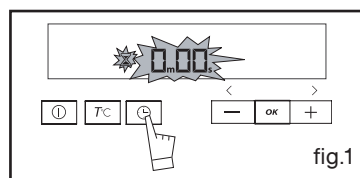


fig.1

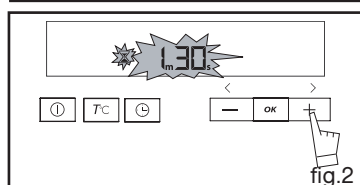


fig.2

O visor fica fixo após alguns segundos o temporizador coloca-se em funcionamento e a contagem decrescente de segundo em segundo é iniciada.

Quando terminar o tempo, o temporizador emite uma série de sons para avisar.

A paragem dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão.

**Atenção**

É possível alterar ou cancelar a qualquer momento a programação do temporizador.

PT 2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO

• **PERSONALIZAÇÃO DA TEMPERATURA RECOMENDADA**

Seleccione a função de cozedura:

- Prima o botão **OK**.

Se quiser personalizar a temperatura aconselhada:

- Prima o botão $T^{\circ}C$ até a temperatura ficar a piscar.

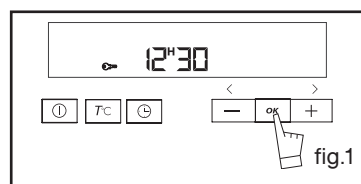
- Prima o botão + ou - até obter a temperatura pretendida.

- Prima **OK** para validar.

• **BLOQUEIO DOS COMANDOS (SEGURANÇA PARA AS CRIANÇAS)** **FORNO DESLIGADO**

Pode impedir o acesso aos comandos do forno, procedendo da seguinte forma:

Com o forno parado, prima o botão **OK** durante alguns segundos. É então apresentada uma "chave" no visor -> o acesso aos comandos do forno está bloqueado (fig.1).



Para desbloquear, prima durante alguns segundos o botão **OK**.

Os comandos do forno estão novamente acessíveis.



Atenção

Não pode bloquear o forno se tiver programado uma cozedura.

3 / MODOS DE COZEDURA DO FORNO**PT****CALOR VENTILADO**(temperatura recomendada **180°C** mín. 35°C máx. 235°C)

- A cozedura é feita pelo elemento de aquecimento que se encontra no fundo do forno e pela hélice de ventilação do ar.
- Subida rápida da temperatura: Alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.
- Recomendado para manter tenras as carnes brancas, peixes, legumes.

Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.

**CALOR COMBINADO**(temperatura recomendada **205°C** mín. 35°C máx. 275°C)

- A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior, mas também através da ventoinha de ventilação de ar.
- Três fontes de calor associadas: Muito calor em baixo, um pouco de calor ventilado e um nadinha de grelhador para dourar.
- Recomendado para quiches, empadas, tartes com frutos sumarentos colocados, de preferência, num prato de barro com revestimento anti-aderente.

**ECO**(temperatura recomendada **200°C** mín. 35°C máx. 275°C)

- A cozedura efectua-se através dos elementos inferiores e superiores.
- Esta posição permite poupar energia, conservando ao mesmo tempo as qualidades da cozedura.
- A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.
- Todas as cozeduras são feitas **sem pré-aquecimento**.

**GRELHADOR COM AR QUENTE + ESPETO ROTATIVO**(temperatura recomendada **200°C** mín. 180°C máx. 230°C)

- A cozedura é efectuada, alternadamente, através do elemento superior e da ventoinha de ventilação de ar.
- Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
- O espeto rotativo continua a funcionar até à abertura da porta.
- Coloque a pingadeira no suporte lateral inferior.
- Recomendado para todas as carnes de ave e assados no espeto rotativo, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para obter postas de peixe tenras.

**GRELHADORES VARIÁVEIS MÉDIO e FORTE + ESPETO ROTATIVO**(posições recomendadas **2 ou 4** - mín. 1 - máx. 4)

- A cozedura é efectuada através do elemento superior.
- O grelhador forte cobre toda a superfície da grelha. O grelhador médio apresenta a mesma eficácia que o grelhador forte para quantidades inferiores.
- São recomendados para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas colocadas em cima da grelha.

* Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito na etiqueta energética de conformidade com a norma europeia EN 50304 e segundo a directiva Europeia 2002/40/CE.

PT 3 / MODOS DE COZEDURA DO FORNO



MANTER QUENTE

(temperatura recomendada **80°C** mín. 35°C máx. 100°C)

- Esta posição permite manter quente os alimentos através a regulação do elemento situado no fundo do forno associado à ventilação de ar.
- Recomendado para fazer levedar massas de pão, brioche, folar... sem exceder os 40 °C (aquece-pratos, descongelação).



PÃO

(temperatura recomendada **205°C** mín. 35°C máx. 275°C)

- Sequência de cozedura recomendada para cozer pão.
- Após um pré-aquecimento, coloque a bola de pão no tabuleiro de pastelaria - 2º encaixe.
- Não se esqueça de colocar um forma com água na base para obter uma crosta estaladiça e tostada.

Consoante o modelo:



INTELLIGENT COOKING SYSTEM

ou



BAIXA TEMPERATURA

(Consulte as páginas seguintes para obter mais informações + LIVRO DE RECEITAS de "baixa temperatura" incluído)

4 / GUIA DAS FUNÇÕES I.C.S.

PT

• **FUNÇÃO “I.C.S.”**

A função ICS (Intelligent Cooking System - Sistema de Cozinhar Inteligente) vai facilitar-lhe a vida, já que o forno calculará automaticamente todos os parâmetros de cozedura em função do prato seleccionado (temperatura, tempo de cozedura, tipo de cozedura), graças a sensores electrónicos colocados no interior do forno que medem constantemente o grau de humidade e a variação da temperatura.

FUNCIONAMENTO DA FUNÇÃO ICS:

Este modo de cozedura efectua-se em 2 fases:

1) Uma fase de pesquisa durante a qual o forno começa a aquecer para determinar em seguida o tempo de cozedura ideal. Esta fase dura de 5 a 40 minutos, consoante os pratos.

Atenção: Não abra a porta durante esta fase, de modo a não perturbar o cálculo e o registo dos dados. Esta fase de pesquisa é simbolizada pelas setas giratórias.

- Prima o botão ① e, de seguida, escolha, com o botão +, a função ICS (fig.1).

- Valide com o botão **OK**.

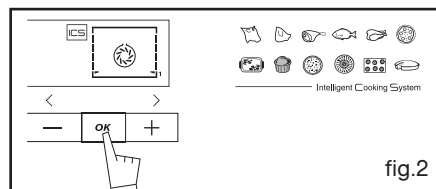
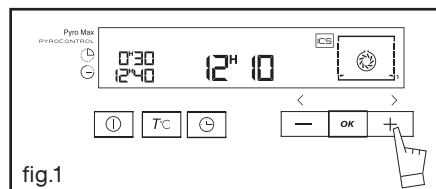
O forno propõe uma escolha de 12 pratos:

- Prima o botão + ou - para escolher o seu prato.

Exemplo: Soufflés 

Quando escolher o prato, coloque o seu prato no nível de encaixe indicado.

- Valide, premindo o botão **OK** para iniciar a cozedura (fig.2).



Atenção: A função ICS não requer qualquer pré-aquecimento. A cozedura deve **IMPERATIVAMENTE** iniciar com o forno frio. É preferível esperar que o forno arrefeça por completo antes de efectuar uma segunda cozedura, caso contrário, os bips sonoros assinalam que o forno está quente.

2) Uma segunda fase de cozedura: O forno determinou o tempo necessário, este é então visualizado, assim como a hora de fim da cozedura. O tempo restante indicado tem em conta o tempo de cozedura da primeira fase. É-lhe doravante possível abrir a porta, por exemplo para regar o assado.

- O forno desliga-se quando o tempo de cozedura terminar.

FUNÇÃO DE INÍCIO DIFERIDO:

Para proceder a um início diferido,

- Prima o botão de fim de cozedura  até que o indicador  fique a piscar e mude a hora de fim de cozedura.

NOTA: Se pretender iniciar logo a seguir uma segunda cozedura com ICS, aguarde o arrefecimento total do forno. No entanto, uma utilização da função “Manual” é possível mesmo com o forno quente.

PT FUNÇÕES I.C.S.**Lombo do Vaca assado**

- Lombo de vaca assado (cozedura em sangue)
 - ⚠ • Coloque o lombo para assar em cima da grelha do conjunto grelha + pingadeira.
- Pode virá-lo quando o tempo de cozedura ficar fixo.**

**Lombo de Porco assado**

- Lombo de porco assado
 - lombo
 - febra

**Borrego**

- Perna de borrego de 1kg a 2,500kg
 - ⚠ • Coloque a perna de borrego em cima da grelha do conjunto grelha + pingadeira.
- Pode virá-la quando o tempo de cozedura ficar fixo.**

**Peixes**

- Peixes inteiros (dourada, pescadinha, trutas, cavalas...)
- Peixe assado

**Frango**

- Frangos de 1 kg a 1,700 kg
- Pato pequeno, pintada...

**Pizza**

- Pizza fresca de charcutaria
- Pizza de massa pronta a ser cozida
- Pizza de massa feita em casa
- Pizzas congeladas

**Legumes recheados**

- Tomates, pimentos recheados
- Lasanhas (frescas ou congeladas)
- Empadão, bacalhau em brandade...

**Soufflé**

- Utilize uma forma de bordas altas com um diâmetro de 21cm

**Tartes salgadas**

- Quiches frescas
- Quiches congeladas
- Cestos congelados

**Tartes açucaradas**

- Tartes frescas
- Tartes congeladas

**Biscoitos Pequenos**

- Bolinhos individuais: Cookies, madalenas, croissants, pãezinhos de leite, caracóis, tostas mistas.

**Bolos**

- Bolos familiares: cake (salgados, açucarados), bolo quatro quartos
- Preparados já prontos em saquetas.

FUNÇÕES I.C.S.**PT**

- Retire o lombo do frigorífico, 1 hora no mínimo antes de iniciar a cozedura:
- Irá obter uma carne mal passada; se preferir a carne bem passada, escolha uma função de cozedura tradicional.
- Retire ao máximo as tiras de toucinho: Estas provocam fumos.
- No fim da cozedura, respeite um tempo de repouso de 7 a 10 minutos, com a carne embrulhada numa folha de alumínio antes de cortar às fatias.

- Retire o lombo do frigorífico, 1 hora no mínimo antes de iniciar a cozedura: Quanto mais fria estiver a carne, mais fria estará no final da cozedura.
- Utilize um tabuleiro de barro. Adicione 1 a 2 colheres de sopa de água.
- No fim da cozedura, respeite um tempo de repouso de 7 a 10 minutos, com a carne embrulhada numa folha de alumínio antes de cortar às fatias. Temperar com sal no fim da cozedura.

- Tire a carne do frigorífico 1 hora no mínimo antes da cozedura:
- Escolha uma perna de borrego redonda e cheia em vez de comprida e magra.
- Deixe repousar a perna de borrego numa folha de papel de alumínio após a cozedura.

- Reserve esta função para peixes inteiros cozinhados com ervas aromáticas e vinho branco.
(Os peixes grelhados ou assados em papillote necessitam de um pré-aquecimento do forno.)

- Cozedura com o espeto rotativo: Não se esqueça de colocar a pingadeira no 1º encaixe, de modo a recuperar as gorduras.
- Cozedura em tabuleiro: Prefira os tabuleiros em barro para evitar as projecções.
- Pique a pele das aves para evitar os salpicos.

- Coloque-a em cima da grelha, de modo a obter uma massa estaladiça (pode intercalar uma folha de papel vegetal entre a grelha e a pizza para proteger o forno dos derrames de queijo).
- Coloque em cima do tabuleiro para pastelaria, de modo a obter uma massa fofa.

- Adapte correctamente as dimensões do seu tabuleiro à quantidade a cozinhar, de modo a evitar os derrames de molho.

- Unte a forma com manteiga e não toque no interior com os dedos, caso contrário o soufflé não irá subir.

- Utilize uma forma em alumínio não aderente: A massa ficará estaladiça por baixo.
- Retire a forma de alumínio das quiches congeladas antes de as colocar em cima da grelha.

- Utilize uma forma em alumínio não aderente:
- A massa ficará mais estaladiça por baixo.

- Bolinhos individuais no tabuleiro para pastelaria, colocado em cima da grelha.



A massa dos sonhos deve ser cozida em "BOLOS", de modo a obterem-se resultados otimizados.

- Bolos preparados em formas rectangulares, redondas, quadradas... e sempre colocadas em cima da grelha. Possibilidade de cozer 2 bolos em formas rectangulares um ao pé do outro.

PT 5 / GUIA DAS FUNÇÕES DE BAIXA TEMPERATURA

• UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO “BAIXA TEMPERATURA”

A cozedura em “BAIXA TEMPERATURA” deve **IMPERATIVAMENTE** iniciar com o forno frio.

- Prima o botão ① e, de seguida, escolha, com o botão +, a função  (fig.1).
- Valide com o botão **OK**.

O forno propõe uma escolha de 8 pratos:

- Prima o botão + ou - para escolher o seu prato.

Uma vez o prato seleccionado, valide, premindo o botão **OK**.

Exemplo: Lombo de vaca assado (fig.2)

Enforne o seu prato no nível de encaixe pedido.

- Valide, premindo o botão **OK** para iniciar a cozedura.

Aparece então: A duração de cozedura (não pode ser modificada) e a hora do final de cozedura que pode modificar (fig.3).

Recipiente a utilizar:

- **Perna de borrego** -> Conjunto de Baixa Temperatura
- **Peixes pequenos** -> Grelha grande
- **Peixes grandes** -> Grelha grande
- **Frango** -> Espeto rotativo
- **Lombo de vaca** -> Conjunto de Baixa Temperatura
- **Lombo de porco** -> Conjunto de Baixa Temperatura
- **Lombo de vitela** -> Conjunto de Baixa Temperatura
- **Iogurte** -> Boiões no tabuleiro de esmalte

O forno desliga-se automaticamente e toca durante 2 minutos.

Prima **OK** para parar os bips.

Para as carnes, fase de manter quente (duração de 1 hora).

Para os iogurtes, fase “arrefecimento rápido” (duração 1 hora).

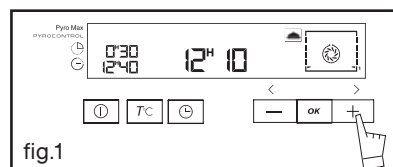


fig.1

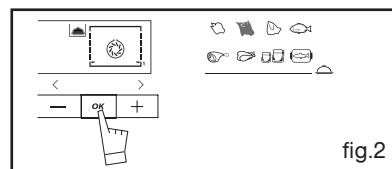


fig.2

6 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FORNO

PT

• **EFFECTUAR UMA PIRÓLISE (MODELO COM PIRÓLISE: DOP750*)**• **Pirólise imediata****Atenção**

Retire os acessórios do forno e remova os eventuais derrames importantes.

- Certifique-se de que o programador esteja a indicar a hora actual e que não esteja a piscar.

Pode escolher entre 3 durações de ciclo de pirólise:



duração de pirólise de 1 hora 30.



duração de pirólise de 1 hora 45.



duração de pirólise de 2 horas.

Prima o botão ① (fig.1).

Depois prima uma vez no botão - para que o símbolo "P" esteja a piscar no visor (fig.2).

Prima o botão **OK** para validar.

A duração do ciclo da pirólise é de 2h00, mas pode modificar esta duração.

Exemplo: ciclo de pirólise de 1h45.

Prima o botão + ou - para obter a duração pretendida (fig.3).

Prima o botão **OK** para validar.

A pirólise é iniciada e o símbolo  fica fixo. A contagem decrescente do tempo começa imediatamente após o acerto.

Durante a pirólise, aparece o símbolo  no programador para indicar que a porta está bloqueada (fig.4).

No fim da pirólise, 0:00 pisca, bem como o símbolo .

- Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para remover a cinza branca.

O forno está limpo e pode novamente ser utilizado para efectuar as cozeduras pretendidas.

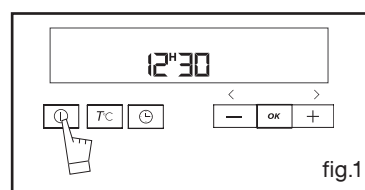


fig.1

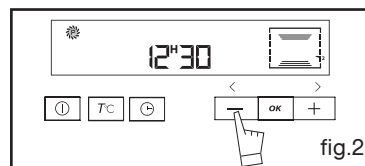


fig.2

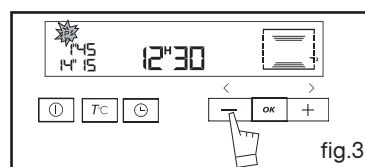


fig.3

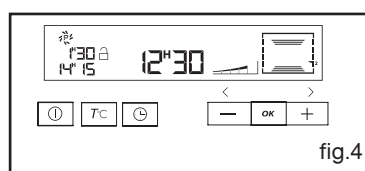


fig.4

PT 6 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FORNO

• EFECTUAR UMA PIRÓLISE (MODELO COM PIRÓLISE: DOP760*)

• Pirólise imediata



Atenção

Retire os acessórios do forno e remova os eventuais derrames importantes.

- Certifique-se de que o programador esteja a indicar a hora actual e que não esteja a piscar.

Pode escolher entre 2 durações de ciclo de pirólise:

Pyrocontrol: Duração da pirólise entre 1h30 e 2h15, de acordo com o grau de sujidade.

Pyro Max: duração de pirólise de 2 horas.

Prima o botão , e, de seguida, o botão “-” uma vez e valide, premindo **OK** (fig.1).

A duração do ciclo da pirólise por defeito é de 1h30, mas pode modificar esta duração.

Exemplo: ciclo de pirólise de 2h00.

Prima o botão + para obter a duração pretendida (fig.2).

Prima o botão **OK** para validar.

A pirólise começa. A contagem decrescente do tempo começa imediatamente após o acerto.

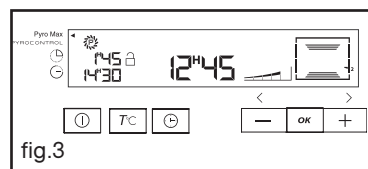
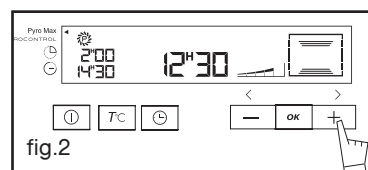
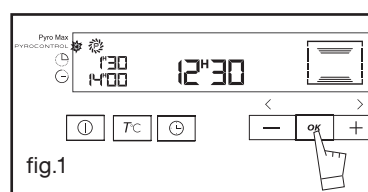
O símbolo  da subida da temperatura fica animado.

Durante a pirólise, aparece o símbolo  no programador para indicar que a porta está bloqueada (fig.3).

No fim da pirólise, 0:00 pisca, bem como o símbolo .

- Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para remover a cinza branca.

O forno está limpo e pode novamente ser utilizado para efectuar as cozeduras pretendidas.



6 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FORNO**PT****• EFECTUAR UMA PIRÓLISE (TODOS OS MODELOS)****• Pirólise diferida**

- Siga as instruções descritas no parágrafo "Pirólise imediata".

Após ter validado o ciclo de pirólise com o botão **OK**:

- Prima o botão .

O símbolo de fim de cozedura pisca para indicar que a regulação é então possível (fig.1).

- Prima o botão + ou - para acertar a hora final desejada. (fig.2).

Exemplo: fim de cozedura às 18 horas.
Prima o botão **OK** para validar.

- Após estas operações, o início da pirólise é diferido para que termine às 18 horas.

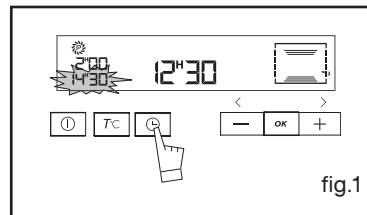


fig.1

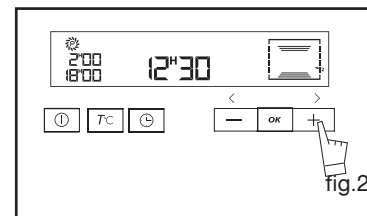


fig.2

• FORNO DE ESMALTE CATALÍTICO (auto-desengordurante)
(MODELO CATÁLISE: DOC760*)

- Este forno é constituído por um interior equipado com paredes amovíveis recobertas de um esmalte especial microporosos (esmalte catalítico) que lhe confere as suas qualidades antigorduras. Desde o seu aparecimento, as sujidades espalham-se e difundem-se amplamente nas microporosidades. Estão oxidadas dos dois lados e desaparecem progressivamente. O esmalte auto-desengordurante é sobretudo adaptado para as matérias gordurosas, mas não para o açúcar. Por isso, o revestimento da base, mais sujeito aos derrames de açúcar, não está revestido por este esmalte.

Recomendamos vivamente que:

- Não raspe estas paredes catalíticas com uma escova metálica, instrumentos pontiagudos ou cortantes.
- Não tente limpar com produtos de esfregar comerciais.
- Durante a cozedura de grelhados, a temperatura das paredes nem sempre é suficiente para eliminar as projecções gordurosas importantes.

**LIMPEZA**

- Após a cozedura, seleccione a sequência de limpeza.
Se ficarem marcas, atenuar-se-ão durante as cozeduras seguintes.

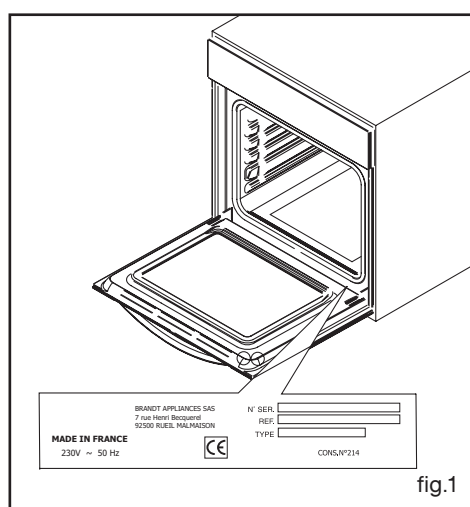
PT **NOTAS**

7 / SERVIÇO PÓS-VENDA

PT

• **INTERVENÇÕES**

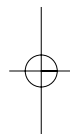
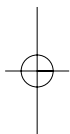
As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efectuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Durante o seu telefonema, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo, número de série). Estas informações figuram na placa informativa situada no aparelho (*fig. 1*).

**PEÇAS DE ORIGEM**

Durante uma intervenção de manutenção, peça para utilizar exclusivamente **peças de substituição certificadas de origem**.



Brandt Appliances - sociedade por acções simplificada com um capital social de 10.000.000 Euros RCS Nanterre 440 302 347.



Translation/DTP by Technicis SAS - Boulogne-Billancourt - France

DOP750*/DOP760*/DOC760*

99641472 - 05/07

